

料理レシピ

外食・アラカルト



アフターヌーンカフェセット

かわいいフルーツパンケーキに、カフェオレとアイスクリームを添えた、プチメニュー。木目の風合いのミニトレーには、シンプルな食器が似合います。

1. フルーツパンケーキ (E119IWC)

1. フルーツパンケーキ (E119IWC)

【材料】：1人分

パンケーキミックス	40g
卵	25g
牛乳	25g
バター	少量
いちご	1個
キーウィ	20g
メープルシロップ	少量

【作り方】

- ①卵と牛乳を混ぜた後に、パンケーキミックスを入れ、しっかり練り混ぜる。
- ②フライパンを熱し、ぬれぶきんの上で少し冷ました後、弱火にしコンロに戻す。
- ③①の生地をフライパンに流し込む。
- ④約2分焼き、生地の手が乾いて表面に細かい泡がでたら裏返す。
- ⑤蓋をして弱火で約1分焼く。
- ⑥焼き上がったパンケーキを半分に切り、器に載せ、メープルシロップをかける。
- ⑦いちごとキーウィを飾る。