

献立名：炊飯器でりんごケーキ

<できあがり図>



<材料> (～5合炊き 約8人分)

- ・ りんご 1個
- ・ ホットケーキミックス 1袋(200g)
- ・ 牛乳 200g
- ・ バターとグラニュー糖
(炊飯釜に塗るので適量)
- ・ 卵 1個
- ・ シナモン 適量(お好み)

<用意する道具>

ボウル 泡だて器 包丁 まな板
炊飯器

<作り方>

- 1 りんごは皮をむき、3mmくらいの薄切りする。
- 2 釜にバターを塗りグラニュー糖をまぶしておく。
- 3 ホットケーキミックスと卵をよくまぜ、牛乳を少しずつ入れていく。
- 4 釜にリンゴを並べ、3の生地を流しいれ、普通炊飯を押して炊き上がれば出来上がり。

<気をつけることやポイントなど>

炊き上がっても生焼けならもう一度早炊き設定で炊いてみてください。

炊飯器によって焦げ目や出来上がりが異なるので一度試作をされると良いかと思います。