

# ホットケーキミックス 簡単レシピ

## ①ホットケーキミックス（1袋）

- 卵1つと牛乳100mlを  
いれよく混ぜる。
- 次にホットケーキミックスをいれ  
大きくさっくり混ぜる
- フライパンを中火で熱し、  
生地3分の1を流す
- 小さな泡がぶつぶつ出てきたら  
一気にひっくり返す
- 片面2分程焼いて完成

## ②クッキー（1袋）

- クリーム状になるまで混ぜた  
バター50gに卵黄1個砂糖40g  
を入れまぜる
- まとまった生地を4mmの厚さに  
伸ばし型をぬく
- 180度のオーブンで10分焼く
- 冷ましたら完成

## ③ホットコーヒー

- ポットでお湯を温めながら  
コーヒーカップも温めておく
- コーヒー豆を挽く
- フィルターとドリッパーを  
セットし粉を入れる
- 数回に分け『の』の字を  
かきながらお湯を優しく注ぐ
- 完成

## COOKIE



## PANCAKE

## CASTELLA



## CINNAMON ROLL

## ④ 鈴カステラ

- ボウルにホットケーキミックス、卵1つ、牛乳1つ120mlを入れてよく混ぜ合わせます。
- はちみつ大さじ1、みりん1大さじ1を加えてさらによく混ぜ合わせます。
- たこ焼き器を温め、サラダ油を薄く塗ります。たこ焼き器の穴の5割程に生地を流し入れ、焼きます。
- 表面がふつふつとして膨らんだら、1つを取り出してもう1つにくっつけます。  
2つをくっつけたら、くっつけた面も転がしながら焼き、同様に全て焼き、火が通ったら取り出します。
- グラニュー糖を全面にまぶして完成です。

## ⑤ シナモンロール風スコーン

- ボウルにシナモンパウダー、砂糖を入れて混ぜてシナモンシュガーを作る。
- 別のボウルにホットケーキミックス200g ヨーグルト無糖100gを入れて切るように混ぜ、  
そばら状になったら手でこねてひとまとめにする。
- まな板に打ち粉をし、生地を3mmの厚さに伸ばして溶かしバターをぬり、  
シナモンシュガーをまんべんなくかけ、くるみを散らす。
- くるくると巻いて、7等分に切り、天板にクッキングシートを敷き、生地を並べる。  
200℃に予熱したオーブンで10-15分焼いて冷ます。
- ボウルに粉砂糖、牛乳小さじ2を入れて混ぜたアイシングをスコーンにかける。