

インスタント カフェオレケーキ ハーフ(ほろ苦)&レーズン

初めてのお菓子作り...でも超簡単!!

《材料》(炊飯鍋五合炊き) ●ホットケーキミックス 150g ●インスタントカフェオレ(粉末)カロリーハーフ 6本(45g)
●卵 2個 ●水 30cc ●オリーブオイル 大さじ2 ●レーズン・無塩アーモンド お好みで。

1. 室温にもどした卵を泡立て
水を加え混ぜる。



2. ①にカフェオレ粉末と
オリーブオイルを入れて軽く混ぜる。
さらにホットケーキミックスを
ふるいにかけてながら加え
さっくり混ぜる。
(混ぜすぎずダマを残さず)



3. 鍋の内側(側面)に
マーガリン(分量外)を塗り
②の生地を流し込む。
2種類の味を楽しむために
生地の半分にレーズン・無塩アーモンドを
散らす。



4. 炊飯機能の「ごはんモード」を使って炊く。
炊けたら自動で火が消え
(20~25分)。
10分の蒸らしが完了したら
お知らせ音が鳴るので
竹串を刺して
何もついてこなければ完成♪



- *フタを開ける時、中に水滴が
落ちないように気を付けてください。
*冬場は生地の上部が柔らかく仕上がるので
最後にひっくり返して中火で3分加熱する。

