



IHヒーター

火力の目安
弱火～中火

使用フライパン



手動オープン

設定温度の目安
160℃

材料（直径20cm1個分）

バナナ	2本
バター	10g
砂糖	大さじ2
A ホットケーキミックス	150g
卵	1個
砂糖	大さじ1
牛乳	80mL

④を合わせておく

作り方

- バナナは厚さ1cmの輪切りにする。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、バターを入れて「弱火」～「中火」で加熱し、バターが溶けたら砂糖を入れる。軽やかき混ぜながら加熱し、茶色く色づいてきたら「切」ボタンを押す。
- 1をフライパンに敷き詰めるように並べ、Aを上から流し入れる。
- グリルドアを開き、3のフライパンを皿受けの中央に置き、取っ手を外して、メニューの「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20～30分焼く。

●取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。