



適温調理

サポート

## 材料（4枚分）

&lt;生地&gt;

<b>A</b> 強力粉	50g
グラニュー糖	15g
卵	1個
牛乳	100mL
バター（溶かしたもの）	10g

&lt;オレンジソース&gt;

<b>B</b> バター	30g
100%オレンジジュース	100mL
グラニュー糖	50g

⑥を合わせておく

オレンジ果肉	オレンジ1個分
ミント	適量

## 作り方

## 1. 下準備

- ① ボウルに強力粉とグラニュー糖を入れ、卵を加えて混ぜ合わせる。
- ② ①に人肌で温めた牛乳とバターを入れて混ぜる。

## 2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・アプリから「レシピ送信」ボタンを押し、表示部に「029」を表示させる。
- ・「スタート」ボタンを押す。
- ・表示部に「適温」が表示されたら②を入れる。

## 3. 工程1

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・片面が焼けたら裏返す。



- ・目安時間になり、両面が焼けたら取り出す。
- ・次の生地を入れる。

## 4. 工程2

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・同じように2枚目を焼いていく。
- ・目安時間になり、両面が焼けたら取り出す。
- ・次の生地を入れる。

## 5. 工程3

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・同じように3枚目を焼いていく。
- ・目安時間になり、両面が焼けたら取り出す。
- ・次の生地を入れる。

## 6. 工程4

- ・「OK」ボタンを押す。
- ・同じように4枚目を焼いていく。
- ・目安時間になり、両面が焼けたら取り出す。
- ・加熱は止めずにフライパンをキッチンペーパーでふく。
- ・⑥のオレンジソースを入れる。

## 7. 工程5

- ・「スタート」ボタンを押す。
- ・全体が沸とうしバターが溶けたら、1~4で焼いた生地を4つ折りにしてフライパンに並べる。
- ・スプーンでソースを回しかけながら煮る。



- ・目安時間になったら、「切」ボタンを押す。

## 8. 仕上げ

- ・器に盛りつける。
- ・仕上げにオレンジ果肉とミントを飾る。