



適温調理

焼き物

設定温度の目安  
170℃

## 材料（6～8枚分）

## &lt;生地&gt;

|             |       |
|-------------|-------|
| 薄力粉         | 80g   |
| グラニュー糖      | 30g   |
| 卵           | 2個    |
| 牛乳          | 200mL |
| バター（溶かしたもの） | 20g   |

## &lt;ソース&gt;

|              |         |
|--------------|---------|
| バター          | 20g     |
| 100%オレンジジュース | 80mL    |
| グラニュー糖       | 30g     |
| オレンジ果肉       | オレンジ1個分 |
| ミント          | 適量      |

対象機種：N8Tシリーズ

## 作り方

- ボウルに薄力粉とグラニュー糖を入れ、卵を加えて混ぜ合わせる。
- 人肌に温めた牛乳とバターを入れて混ぜる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「焼き物」**「170℃」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に**「適温」**が表示されたら、生地を入れ両面を焼く。
- フライパンにバター、オレンジジュース、グラニュー糖を入れ、**「強火」**で加熱し、全体が沸とうしてバターが溶けたら**「弱火」**にする。
- 5**のフライパンに4つ折りにした生地を並べ、スプーンでソースを回しかけながら煮る。
- 軽く煮込んでソースが生地にしみ込んだらフライパンから取り出し、残りの生地を並べて同様に煮込む。
- 仕上げにオレンジ果肉とミントを飾る。