



手動

オープン

140℃

加熱：15～25分

予熱：約6分

使用付属品



テーブルプレート

中段

カロリー

275kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

## 材料

5個分

プレーン味かココア味のどちらか一方を選んで作ります。

〈プレーン味〉牛乳

小さじ1

〈プレーン味〉ホットケーキミックス

45g

〈プレーン味〉無塩バター(室温に戻す)

15g

〈プレーン味〉コンデンスミルク

15g

〈ココア味〉牛乳

小さじ1

〈ココア味〉ホットケーキミックス

45g

〈ココア味〉ココア

小さじ1/2強

〈ココア味〉無塩バター(室温に戻す)

15g

〈ココア味〉コンデンスミルク

15g

## 作りかた

- プレーン味、ココア味を選び、材料をポリ袋（市販）に入れて、粉けが無くなるまでよく混ぜる。
- ポリ袋から取り出した①を5等分し、丸めて手のひらでつぶして円形にする。
- 取り外したテーブルプレートにオープンシートを敷き、②を並べる。
- 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **140℃** **15～25分** で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を **中段** に入れて加熱する。