

手動

H M *果汁100%♡みかんスコーン♡ by りい♪*



作りかた

1. みかんを、しぼり器でしぼる。
2. ホットケーキMIXに①とオリーブオイルを入れてゴムベラでさっくり混ぜ、ひとまとめにする。
3. 厚さ1.5cm位にし、包丁で8等分し、アルミホイルを敷いた角皿に並べる。(少しふくらむので、間をあける)
4. テーブルプレートを取り外し、**オープン** **予熱有** **1段** **180℃** で予熱する。
5. 予熱終了音が鳴ったら、**③**を**中段**に入れて**約20分** 焼く。

♥♥できあがり♥♥

手動

オープン

180℃
予熱：約5分
加熱：約20分

使用付属品



カロリー

118kcal

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。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



指示

角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

ホットケーキミックス

約8個分

200g

みかん果汁

80g

オリーブオイル(サラダ油)

20g

調理のコツ・ポイント

今回はデコボンです！

②で初めポロポロでもまとまってきます。

ベタつく時は粉を足して下さい。耳たぶ程の固さで手に付かない位がベスト。

甘さ控えめです。

食べる時にハチミツ等をかけても♡

柑橘系(みかん・オレンジ・グレープフルーツ等)をしぼった果汁、または柑橘系の果汁100%ジュースでもOK！