

## HM\*果汁100%♡みかんスコーン♡



## 作りかた

- みかんを、しぼり器でしぼる。
- 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。
- 厚さ1.5cm位にし、包丁で8等分し、アルミホイルを敷いた黒皿に並べる。  
(少しふくらむので、間をあける)
- テーブルプレートを取り外し、**オーブン** **予熱有** **1段** **180℃** **20分** で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、③を**中段**に入れて焼く。  
♥♥できあがり♥♥

## 注意



指示

黒皿の出し入れは、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ブン用手袋を使う

手動

オーブン

180℃

加熱：20分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 中段

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。

材料

約8個分

ホットケーキミックス

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・レモン・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！