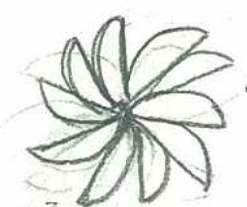


おうちDEクッキング
 炊飯器でリンゴのケーキ
 秋はリンゴがおいしいのでぜひ作ってみてください。

材料

○ ホットケーキミックス	200g
○ プレーンヨーグルト	150g
○ 砂糖	50g
○ 卵	2こ
○ リンゴ	2こ
○ シナモンシュガー	小2
(または シナモン)	
なくともOK	

- ① リンゴの半分をしんととって薄い半月切りにして炊飯釜の底に放射線状に並べる。
 ← 上から見た状態
 並べたらシナモンシュガーをふりかける。
- ② 残ったリンゴの半分は0.5cm位の厚さのいちぢり切りにする。
- ③ ボウルにホットケーキミックス、プレーンヨーグルト、砂糖、卵を入れ泡立て器でダマがなくなるように混ぜる。
- ④ ③に②のリンゴをすべて入れ全体的に混ぜる。
- ⑤ ④を①の炊飯釜に生地が均一になるように気をつけて流す。
- ⑥ 炊飯のスイッチを入れる。竹くしで中央をさして何もつかなければできあがり。(炊飯を2回やる)
- ⑦ 皿にあけてカットして食べる。
 *あつたかなくても冷やしてもじつちおいしいです。