



QUEEN'S ISETAN スタッフオリジナルレシピ

ホットケーキミックスで作る フライパンタルトタタン



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス



クイーンズ伊勢丹オリジナル
特選 北海道牛乳



ホットケーキミックスで作る フライパンタルトタタン

[材料(3~4人分)]

ホットケーキミックス	100g
卵	1個
特選 北海道牛乳	大さじ4
りんご(皮をむき薄切り)	1個
バター	20g
グラニュー糖	大さじ4

[作り方] 調理時間:約40分

1. ボウルに卵と牛乳を入れよくまぜ、さらにホットケーキミックスを加えさっくりとまぜる。
2. フライパンにバターとグラニュー糖を入れ加熱し、カラメル色になるまで煮詰める。
3. 2にりんごを円を描くように並べ、弱火で焼き色がつくまで20分ほど加熱する。
4. 3をいったん火からおろし、1を流し込み、蓋をして弱火で10分ほど加熱する。

※20cm程度の小ぶりのフライパンを使うと上手に作れます。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス

小麦のふんわり感と玄米の
もちもち食感がマッチ！
玄米の香りも楽しめます。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
特選 北海道牛乳

北海道道東地域の良質な牛乳
のみを使用。
コクと甘みが特徴です。

発行:クイーンズ伊勢丹