

炊飯器で簡単！みかんのケーキ



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
群馬の白たまご

炊飯器で簡単！みかんのケーキ

[材 料 (ホール1個分)]

ホットケーキミックス	150g
群馬の白たまご	1個
みかん	6個
バター	50g
グラニュー糖	大さじ3

[つくり方] 調理時間:約60分

- みかんは外皮をむき、横半分に切ったら耐熱容器に入れる。
グラニュー糖をふりかけラップをし、電子レンジで6分ほど加熱する。
- 炊飯器の釜にバター(分量外:適量)を塗り、1のみかんを断面が炊飯釜の底になるように敷き詰める。
- 1で耐熱容器に残った果汁に溶きたまご、室温に戻したバターを入れよくませ、さらにホットケーキミックスを入れてませる。
- 炊飯器に3を流し込み、炊飯ボタンを押す。
- 出来上がったら炊飯釜をひっくり返し、皿に盛る。

※炊飯コースの加熱で加熱不足(半生)な場合には、
再度炊飯しながら、焼き加減を調節してください。



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

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の白たまご群馬県 桑名山麓、
標高750mに位置する農場
で採卵されたたまごです。

発行:クイーンズ伊勢丹