



炊飯器でカンタン! ジンジャーケーキ



※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
酪農牛乳



炊飯器でカンタン! ジンジャーケーキ

[材料(2人分)]

洋梨(薄切り)	1/2個
バター(冷蔵庫から出しやわらかくしておく)	小さじ2
ホットケーキミックス	200g
卵	1個
しょうが(すりおろす)	大さじ2
A 酪農牛乳	120ml
蜂蜜	大さじ1と1/2
砂糖	大さじ1
シナモン	小さじ1
粉糖(お好みで)	適量

[作り方] 調理時間:約10分(※炊飯時間を除く)

- 炊飯釜の内側にバターを薄く塗り、洋梨を炊飯釜の底に貼り付けるように並べる。
- ボウルにAを入れ、粉っぽさがなくなるまでまぜたら1に流し込み、炊飯する。
- 出来上がったら炊飯釜をひっくり返し、皿に盛る。お好みで粉糖をふる。

※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、焼き加減を調節してください。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ホットケーキミックス

焙焼した玄米粉の香ばしさと、もっちりとした食感を楽しめます。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル酪農牛乳

酪農発祥の地、千葉県産生乳100%使用。

発行:クイーンズ伊勢丹