

エコープマーク品で
簡単おしゃれなスイーツはいかがですか

国産米粉入り ホットケーキミックスで作る マリトッツォ風

調理例

卵と牛乳を混ぜて焼くだけで、
ふんわりした口当たりの
ホットケーキが作れます。

乳 小麦

エコープ

国産米粉入り
ホットケーキ
ミックス

800g

通常税込価格594円

〈賞味期限：製造より1年〉



【作り方】

〈生地を焼く〉

- ①バターは耐熱容器に入れ、レンジで加熱して溶かします。(500Wで30秒ほど)
- ②ボウルに卵、牛乳、ヨーグルト、ほめられ酢と溶かしバターを入れてよく混ぜます。
- ③さらにホットケーキミックスを加えてヘラでさっくりと混ぜます。
- ④中火で熱したフライパンにバター(分量外)を塗り、生地を低い位置からそっと流し入れます。
(直径約8cmで20枚(10個分)焼けます)
- ⑤蓋をして2分程焼き、裏返したら蓋をせずに1分程焼き冷ましておきます。

〈クリームをはさむ〉

- ①ボウルによく冷えた生クリーム、砂糖、ほめられ酢を入れて角が立つまでしっかり泡立てます。
- ②泡立ったらレモンピールを入れて混ぜ、冷ましておいた生地にクリームをのせて挟み側面を整えます。
- ③冷蔵庫で30分ほど冷やしたら出来上がりです。

※エコープマーク品ほめられ酢を入れて泡立てると、あっという間に泡立ちます。



令和4年3月発行

発行：JA晴れの国岡山津山女性部

事務局：晴れの国岡山農業協同組合

津山広域営農経済センター総合指導課

〒708-0862 津山市横山128番地

電話：0868-22-8066

レシピ作成：JA晴れの国岡山 津山支部

デザイン・印刷・製本：株式会社 廣陽本社