

まっ ちゃ あじ 抹茶味



材料

ざい りょう かく やく かい ぶん
各キャラプレート約1~2回分

- ・ホットケーキミックス…150g グラム
- ・卵…Mサイズ1個 たまご エム こ
- ・牛乳…120ml ぎゅうにゅう ミリリットル ・砂糖…大さじ3 さ どう おお
- ・抹茶…小さじ2 まっ ちゃ こ ・サラダ油…大さじ2 あぶら おお

作り方

- ①ボウルに溶き卵、砂糖、抹茶、牛乳を入れ、砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- ②①にホットケーキミックス、サラダ油を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③②をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ④30回以上空気抜きをしてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑤レンジから取り出して約3~5分程度冷まし、日輪刀ピックを使ってキャラプレートから取り出す。

※加熱時間は目安です。様子を見ながら
加熱時間を調整してください。