

材料少なめお手軽スイーツ!

# フライパンで作る「りんごケーキ」

## 【1ホール分】

- りんご ..... 1個      ホットケーキミックス 100g
- 卵 ..... 2個      サラダ油 ..... 大さじ2
- 砂糖 ..... 大さじ3
- ヨーグルト ..... 400g



1ホール分 栄養量	• エネルギー	1215kcal	• 脂 質	52.5g
	• たんぱく質	34.9g	• 塩 分	1.8g

フライパン（22センチ位）にクッキングシートを敷き、スライスしたりんごを入れます。



りんごは8等分のくし形に切り、芯を取り除き皮付きのまま薄くスライスします。



りんごの上から生地を流し入れます。りんごの間にも生地が入り込むように、テーブル上で軽く2〜3回落とします。



ボウルに卵を入れほぐします。次に砂糖を加えよく混ぜます。さらにヨーグルトを入れよく混ぜ合わせます。



ホットケーキミックスを加え、ダマが無くなるようによく混ぜ合わせます。サラダ油を加え全体にいきわたるように混ぜて生地の完成です。



フライパンに蓋をして弱火で25分位を目安に焼きます。真ん中に竹串を刺し生地がついてこなければ完成です。



★ここがポイント  
粗熱をとってから皿を使いフライパンを逆さに返して取り出してください。