

ズボラな私のおやつレシピ

最近、スマホで検索すれば、いろいろな情報が見れますよね！

私も簡単にできるおやつはないかと調べてみました。そこで、「アイスクリームとホットケーキミックスでできる蒸しパン」というのがあったので「本当に美味しいの？」と試しに作ってみました！



桜井谷こども園地域子育て支援センター

材料

- *ホットケーキミックス粉 150g
- *バニラアイス 200g



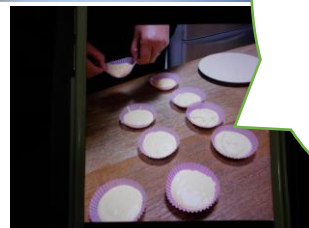
- ① アイスクリームを室温で 15 分くらい戻し、耐熱容器に入れ 1 分程度レンジで加熱する



- ② 取り出した容器の中にホットケーキミックス粉を 3 回くらいに分けて入れ、だまにならないように混ぜる



- ③ スプーンでケーキカッターに入れる。(8号カッターで8個くらいできました)生地の中の空気をめくためにカッターをトントン(少し持ち上げて落とす)します。



私はお弁当用のカッターを使いましたが、マフィンカッターのように深さのあるほうが使いやすいと思います。

- ④ お皿に並べ、ラップをせず 600ワットで 1 分程度加熱する。(仕上がり具合を見て柔らかそうであれば少しづつ(10~20秒)加熱して仕上がり具合を見る。



はい！出来上がり！

ここでひと手間かけられるなら

電子レンジで作ってもおいしいですが、電子レンジで加熱すると少し硬く、時間がたつと硬さも増してくるようになります。そこでフライパンに水を入れ沸騰してから 12 分程度蒸すとしっとり、ふんわり、なめらかな出来上がりになり、より一層おいしくなりました！おすすめです！（蒸す場合はカッターをシリコンカッターや耐熱容器に入れて蒸してくださいね）
食物アレルギーのある方は材料に含まれる食品にご注意ください。



抹茶アイスで作れば抹茶味。チョコアイスで作ればチョコレート味の蒸しパンになるそうです。私は作っていませんが☺️ 試してみてください！