



JA 広島果実連
コラボレシピ

広島はっさくの爽やかな風味 はっさくホットケーキ

ホットケーキミックスと
広島はっさくで
簡単スイーツ！

材料 (3枚分)

- ◆森永ホットケーキミックス 1袋(150g)
- ◆卵 (Mサイズ) 1個
- ◆牛乳 100ml
- ◆はっさく 1個(約250g)
- ◆粉糖 適量
- ◆ローズマリー 適量

事前準備

はっさく1/2個は絞り、もう1/2個は皮と薄皮をむく。
ホットプレートを160℃に温めておく。

作り方

- ① ボールに卵、牛乳、はっさくの絞り汁を入れ混ぜる。
- ② ①に森永ホットケーキミックスを加えさらに混ぜる。
- ③ 160℃のホットプレートに②を高め位置から一気に流し、約3分焼く。
- ④ ひっくり返して約2分火が通るまで焼く。
- ⑤ 器に④を盛り、好みではっさく、粉糖、ローズマリーをトッピングしてできあがり。



POINT

大きめのはっさくを使用する場合は、
牛乳の量を減らして調節してください。