

# カッターチーズ入りホットケーキ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ（材料：6～8個分）>

- ホットケーキミックス 200g
- 卵 2個
- 乳清（牛乳） 150ml
- カッターチーズ 50g
- バター 40g
- ブルーベリージャム・はちみつ等（お好みで） 適量

※ホットケーキミックスを使わない場合  
・小麦粉：200g  
・ベーキングパウダー：小さじ2  
・砂糖：40g

<作り方>



① 主な材料をそろえる。



② ボウルに卵と乳清（牛乳）、カッターチーズを混ぜ合わせる。



③ ②にホットケーキミックスを入れて、さっくりと混ぜ合わせる。



④ ホットプレートを熱して、バター半量を溶かして敷く。



⑤ 牛乳パックとオープンシートで型枠を作る。



⑥ 型枠に③を入れて焼く。（型枠なしで流し込んで薄く焼いてもよい。）



⑦ フタをして蒸し焼きにする。（薄く焼くときはしなくてもよい。）



⑧ 串等を刺して焼け具合を確認しながら両面を焼く。



⑨ オープンシート等を取ったら出来上がり。皿等に盛り、残りのバターを添える。