

アップルパン

材料

リンゴ	1/2個
はちみつ	25ml
バター	25g
ホットケーキミックス	200g
ヨーグルト	200g



作り方

- ① リンゴはよく洗い、皮ごと薄切りにし、塩水につけた後よく水気を拭きます。
- ② ホットケーキミックスとヨーグルトを合わせて、よく混ぜ合わせます。
- ③ フライパンにバターとはちみつを入れて弱火でバターを溶かし、一度火を止めてから①のリンゴを並べます。
- ④ フライパンを中火にし、②を流し入れ、フタをして15分程焼きます。
- ⑤ ④をひっくり返し、少し焼き目を付けたら完成です。

コメント

ふわふわの生地の上にリンゴがきれいに飾られ、まるでデニッシュみたいなアップルパンケーキです。りんごとはちみつの、ほんのり自然な香りが食欲をそそります。

* 稲川地区 高橋文子さんからの紹介レシピ

広報『こまち』2015年11月号より