



簡単♥マーラーカオ



【材 料】直径 5 cmカップ 5 個分

| | |
|------------|---------|
| ホットケーキミックス | 50 g |
| ・卵 | 1 個 |
| ・砂糖（黒糖でも可） | 大さじ 2 |
| ・コンデンスミルク | 大さじ 1 |
| ・牛乳 | 大さじ 1 |
| ・サラダ油 | 大さじ 2 |
| ・醤油 | 小さじ 1/2 |

◎お好みで干しぶどう
(12g) を入れても
美味しいです



【作り方】

下準備

- a ココットなどの器に紙カップを用意する
(お弁当用おかずカップで OK)
- b フライパンに器の下から 1/3 くらいまでのお湯を
張り、蒸せる状態にする

- ①・印の材料をよく混ぜる
- ②①にホットケーキミックスを加え、ダマに
ならないように混ぜ生地を作る
- ③②をカップの 8 分目くらいまで入れる
- ④下準備 b に③を並べ蓋をして 10~15 分程度蒸す
※竹串などで中まで火が通っているか確認する
加熱が足りない時は様子を見ながら蒸し時間を
延ばしてください