



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「マキシム コクと香り余韻の時間 無糖」を使った

カフェオレどら焼き



一個あたりのエネルギー
363kcal

食塩相当量
0.6g

調理時間
約40分

この表示値は目安です

■材料 (4個分)

当社自慢の品 マキシム コクと香り

余韻の時間 無糖	200ml
卵	1個
ホットケーキミックス	150g
バター	10g
ゆであずき	100g
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ2
サラダ油	適量

■作り方

- ① コーヒーを半量程度になるまで煮詰め、粗熱が取れるまで冷ます
- ② ボウルに①、卵を入れてよく混ぜる
- ③ ②にホットケーキミックスを加えて軽く混ぜ、溶かしたバターを加えさらに混ぜ合わせる
- ④ 薄くサラダ油をひき、フライパンを熱し、③を直径7cm程度に広げて弱火でゆっくりと8枚焼く
- ⑤ 生クリームと砂糖を角が立つくらいに泡立てしておく
- ⑥ ゆであずきとクリームを④で挟む

cooking memo