

PariPari! PoriPori! Club!



香ばしい香りと自然な甘さ!



手軽に

米ぬかケーキ

米ぬかの香ばしい香りと自然な甘さ! カフェメニューで食物繊維も手軽においしく!

材料

- いりぬか..... 150g
- ホットケーキミックス(市販品)..... 150g
- 卵(Mサイズ)..... 1個
- 牛乳..... 180cc

* 牛乳の代わりに豆乳でも OK!



内容量 300g/550g オープン価格

作り方

ボールに、いりぬか、ホットケーキミックス、卵、牛乳を加えてよく混ぜ合わせます。
耐熱カップ(陶器製)や型などに流し、180度のオーブンで約20分焼きます。

- * お好みで砂糖を加えて!
- * 香りも楽しめるアレンジ! シナモンやバニラエッセンスなどお好みで少量加えます。

つけもと株式会社