



オレンジパンケーキ

□ 材料	約4人前
ケーキ ミックス	200g
牛乳 卵	100cc 1個
オレンジ ジュース	100cc
ミカン缶	小1缶
サラダ油	適量



□ 作り方

- 【1】 ボールに卵・牛乳を良く混ぜ合わせ、ケーキミックスを入れて混ぜる。
- 【2】 【1】の硬さを調節しながら、オレンジジュースを加えながら混ぜる。
- 【3】 フライパンを良く熱し、油をなじませ生地を流し入れる。。
- 【4】 生地にふつふつと穴があいたら裏返して火が通るまで焼く。
- 【5】 焼きあがったら冷ましてミカンをのせる。

いつものホットケーキにオレンジジュースを加え焼きました。

ほのかにオレンジの香りがして味は至ってシンプル。

小さい子どももミカンと共に良く食べてくれました。

オレンジジュースが酸っぱい時はお好みで砂糖を入れて生地を作って下さい。