

# ハッチーのママ友倶楽部

2020. 12月 No.57

今年も残りわずかとなりました。誰もが同じことを思い、踏ん張り頑張って過ごしてきた一年だったと思います。お正月はお家でゆっくり迎えようと準備されている方が多いのでは。おせちやお雑煮はもちろん頂くとして(^) ショコラさんのレシピを参考に、ご家族で楽しんでみてはいかがでしょうか？お菓子のあま〜い香りはみんなを笑顔にします(^-^)。お腹を満たし満たし満たし(笑)、暖かくして健やかな新年を迎え楽しいお正月をすごしましょう！



こんにちは！ショコラです♡

おうち時間が増えて、ちよちよ家の片付けをすることが増えましたが、まだまだ物がたか〜...  
そんな中、本の整理をしている時に子どもたちが小さい頃によく作っていた  
ホットケーキミックスの本が出てきて、なつかしかったので、その中からいくつかレシピを紹介したいと思います。



まずは...  
よく作っていたお手軽レシピ

## 火気飯器に入れるだけのケーキ

材料(直径20cm1個分)

ミックス粉... 200g  
卵... 1個  
A 砂糖... 大さじ3  
牛乳... 150cc  
油... 大さじ4



火気飯器の  
形のまじい  
ケーキが焼けた！  
King'sの  
プレートに  
しても◎

作り方

1. ボールにAを入れて泡立て器でよく混ぜ、ミックス粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。油を加え、ムラなく混ぜる。
2. 火気飯器の内釜に1の生地を流し入れ、火気飯器にセットして普通に火気飯のスイッチを入れる。
3. 保温に切り替わったら中央に竹串を刺してみ、生っぽい生地がついてこなければでき上がり。  
生地がついてきたら再び火気飯のスイッチを入れ、10分ほど加熱してから4エックする。
4. 焼き上がったケーキクーラーなどの土にひっくり返してケーキを取り出し、あら熱を取って、食べやすく切り分ける。

## 豆腐ドーナツ

材料(25~30個分)

ミックス粉... 200g  
絹ごし豆腐... 1丁  
卵... 1個  
揚げ油... 適量  
粉砂糖... 適量

作り方

1. ボールに豆腐を入れ、泡立て器で形が残らない程度に潰す。
2. 1にミックス粉と卵を加え、全体をまんべんなく混ぜる。
3. 揚げ油を160~170℃に熱し、2の生地をスプーンで1枚ずつ落とし入れる。きつね色になるまで揚げ、油をきり、あら熱がとれたら粉砂糖をふる。

## バナナケーキ

材料(18cm x 8cmのバケツ型1個分)

ミックス粉... 200g  
バター(食塩不使用)... 約50g  
レーズン... 40g  
ラムシロ... 大さじ1  
くるみ... 40g  
バナナ(完熟のもの)... 2本  
卵... 2個  
牛乳... 約50cc

作り方

1. バターは耐熱容器に入れ、レンジで加熱して溶かす。
2. レーズンにラムシロを振り、くるみは粗く刻む。  
型にバター(分量外)を薄く塗るか、オーブンシートを敷き込む。
3. ボールにバナナをちぎって入れ、泡立て器で細かくつぶす。  
ミックス粉、卵、牛乳、1のバターを加えて混ぜ、粉っぽさが残る状態で2のレーズンとくるみを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
4. 型に3の生地を流し、170℃のオーブンで30~40分焼く。

手軽に使えるホットケーキミックス、私も久しぶりに使って、お菓子作りしてみようかな?と思います!

(レシピをお借りした本「せへんがホットケーキミックスのあつ」Crakken出版) ←本には154枚のレシピがのっています!!