



プロジェクト

Hello Good morning!



ピザ風パンケーキ



※写真はイメージです。



ピザ風パンケーキ

●調理時間/約20分 ●カロリー/450kcal(1人あたり)



※写真はイメージです。

【材料2人分】

ホットケーキミックス 100g
卵 1個
牛乳 70ml
ベーコン ハーフベーコン4枚
コーン 100g

ピザ用チーズ 30g
ケチャップ 大さじ2
ドライバジル 適量
油 大さじ1

【作り方】

- ① ボウルに卵と牛乳を入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて切るように軽く混ぜる。
- ② ベーコンは1cm幅の短冊切りにする。
- ③ 油を熱したフライパンに①の生地を入れ、片面が焼けたら裏返す。
- ④ ③の生地にケチャップを塗り、②のベーコン・コーン・ピザ用チーズをのせる。
蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。(生地が焦げそうなときは、火からおろして余熱で溶かします。)
- ⑤ 器に盛り付けドライバジルを振り、食べやすい大きさに切る。