



とろとろ卵の
パンケーキ



調理時間
約 15分

1人あたり
カロリー
526
kcal

※写真はイメージです。

とろとろ卵のパンケーキ

●調理時間/約15分 ●カロリー/526kcal(1人あたり)



【材料2人分】

ホットケーキミックス	100g
卵	3個
牛乳	100ml
ベーコン	1パック
ピザ用チーズ	40g

A	粒マスタード	大さじ1
	はちみつ	小さじ1
	油	大さじ1
	好みのサラダ野菜	適量

【作り方】

- ① ボウルに卵1個と牛乳を入れよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えてなめらかになるまでよく混ぜる。
- ② 油を熱したフライパンでベーコンと卵2個を焼き、皿に取り出す。
- ③ ②のフライパンの汚れを拭き取り、①の生地を1/4量で2枚流し、片面が焼けたら裏返す。
- ④ ③の生地の片方にピザ用チーズをのせる。蓋をしてチーズを溶かし、溶けたらもう1枚の生地を重ねる。
一番上に、皿に出しておいたベーコンと卵をのせる。
★チーズは好みで増やしてもOK!
- ⑤ ④を器に盛り付け、Aを合わせて上からかけ、サラダ野菜を添える。