

パンケーキの作り方



【材料】直径約10~12cm,4~6枚分

- ・本品…200g ・卵…1個
- ・牛乳(または豆乳)…260ml

*卵と牛乳を使わない場合は油大さじ2、水280mlを加えてください。

作り方

- ① ボウルに卵と牛乳(または油、水)を入れ、さらに本品を加えて混ぜ合わせます。
- ② フライパンを強火で熱して、ぬれふきんの上で少し冷ましたら、生地を丸く流し入れ、弱火で約3分焼きます。

*鉄製のフライパンの場合はサラダ油を薄くひいてください。ホットプレートを使用するときは、160℃に設定し、十分に温まってから焼いてください。

- ③ プツプツと小さな泡が出始めたら裏返して約2分焼きます。火が通ればできあがりです。

▲ご注意

- ・油で揚げるお菓子などを作る時は、生地が破裂して油が飛び散り、やけどをする危険があります。揚げ菓子へのご利用はレシピの安全性を確認の上、十分にご注意ください。
- ・開封後は、吸湿・虫害を防ぐため、袋口をしっかり閉じて保存し、お早めにご使用ください。

品質並びにパッケージには万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら、お買い上げ日・店名をご記入の上、製造者宛にお送りください。代替品を送らせていただきます。

賞味期限

電子レンジで簡単蒸しパン



【材料】マグカップ2個分

- ・本品…100g ・牛乳…150ml ・油…大さじ1
- ・ベーコン…2枚 ・ビザ用チーズ…30g

作り方

- ① ベーコンは角切りにします。材料全てをボウルの中に入れ、よくかき混ぜます。
- ② 生地をカップの5分目あたりまで注ぎ入れます。
- ③ 電子レンジ(600W)で5分加熱してできあがりです。お使いの電子レンジに合わせて加熱時間を調整してください。

名 称	パンケーキミックス粉
原材料名	うるち米(国産)、大豆(北海道産)(遺伝子組換えでない)、食塩/ベーキングパウダー
内 容 量	200g
賞味期限	欄外左下部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	みたけ食品工業株式会社 〒335-0023 埼玉県戸田市本町1-5-7 TEL 048(441)3420

製 造 所 みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場
埼玉県鴻巣市八幡田690

栄養成分表示 (100g当たり)			
エネルギー	363kcal	炭水化物	68.9g
たんぱく質	12.8g	糖 質	64.6g
脂 質	5.0g	糖 類	3.2g
		食物繊維	4.3g
		食塩相当量	1.9g

砂糖は一切使用していません。糖類は、大豆由来するものです。

レシピページはこちら



ごみに出すときは
市区町村の区分
にしたがってください。

POSナンバー
見本1.0倍
902939180654

ホームページアドレス

<https://www.mitake-shokuhin.co.jp/>

本製品に含まれるアレルギー物質

大豆