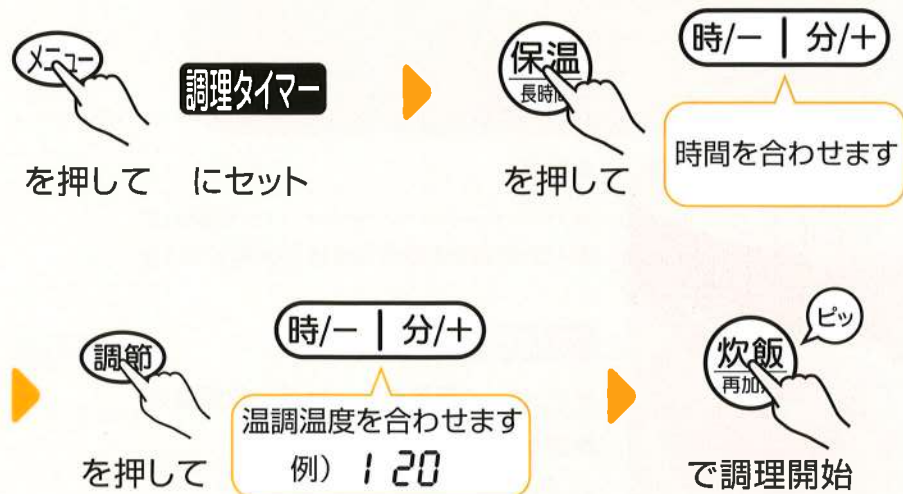


## 調理タイマー 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。



**ここがポイント** 調理中に時間と火力を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。(点火中は変更できません。)

## 温調調理タイマー 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。



**ここがポイント** 調理中に時間と温調温度を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。(点火中は変更できません。)

## ココア風味のホットケーキ



### ◆材料 4人分

ホットケーキミックス ……190g  
 ココア ……10g  
 卵 ……1コ  
 牛乳または水 ……150ml  
 クルミなどのナッツ類 ……適量  
 ぬり用バター ……適量  
 粉砂糖 ……適量

設定 **メニュー** 温調調理タイマー **時間** 30分 **温調温度** 100~120

※温調温度はお好みに応じて設定してください。

### 作り方

- 1 | ホットケーキミックスとココアを合わせてふるい、卵、牛乳または水を加え混ぜ合わせます。
- 2 | お好みにローストしたナッツを加えて混ぜ合わせます。
- 3 | 炊飯かまに薄くバターを塗り2を流し入れ、表面を平らにします。
- 4 | **メニュー** で **調理タイマー** を選び、**保温 長時** を押して30分に合わせ、**調節** を押して温調温度をあわせ、**炊飯 再加** を押します。
- 5 | 調理完了ブザーがなったら炊飯かまを取り出し、粗熱が取れたら割れないように気をつけてケーキを取り出します。仕上げに粉砂糖をふります。

- あっあつでもさましてもおいしく召し上がれます。
- プレーン生地にはハチミツとクリームチーズを加えたり、ナッツの代わりにバナナを加えてもよいでしょう。お好みの組み合わせでお試ください。