

# いちごのオムレッケーキ

## 材料 4人分



・ いちご 1 パック

### ● 材料①（生地） ●

・ ホットケーキミックス 100g  
・ 卵 1個  
・ 牛乳 100ml  
・ 生クリーム 30ml  
・ 砂糖 大さじ2（約18g）  
・ バニラエッセンス 4滴  
・ オレンジリキュール 小さじ1（約2g）

### ● 材料②（飾り用クリーム） ●

・ 生クリーム 170ml  
・ 砂糖 大さじ1と1/2（約10g）  
・ オレンジリキュール 小さじ2（約4g）

### ● 材料③（飾り用） ●

・ 粉糖 適量

## 作り方

① 材料①を大きめのボウルに入れよく混ぜ合わせます。

② ①の生地を焼きます。

※フライパンに油を引きよく温めます。生地を丸く（15cmの大きさ）

流し入れ2分焼き、裏返して1分程度焼きます。

③ 材料②をボウルに入れ泡立てます。（7分立て）

④ ②のあら熱が取れたらクリームを塗りいちごを並べて皿に盛り付けます。

※いちごは食べやすい大きさにカットしておく。

⑤ 仕上げに粉糖を茶こし等でふりかけ完成させます。

### 《ポイント》

生地を焼くフライパンは、テフロン加工の物を使うと焦げ付きにくいので焼きやすいです...