バターシュガーパン

調理時間	約40分
カロリー	217kcal(1人分)

材料	(4～6人分)
ホットケーキミックス	200g
溶かしバター	50g
牛乳	70ml
グラニュー糖	大さじ3
シナモンパウダー	少々

作り方

1. ボウルにホットケーキミックス、溶かしバター、牛乳を入れて、さっくりと混ぜ合わせる。
2. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(1)を入れ、グラニュー糖とシナモンパウダーをふり、蓋をしてグリルに入れる。
3. オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。

シンプルな手作りおやつは日々の節約メニューになります。