

## 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。