

紙コップでピザまん風



《材料》 4～5人分

パンケーキミックス	1袋 (150g)
水	1/2カップ
ミートソース (市販)	適量
とろけるチーズ	適量
紙コップ	4～5個

《下準備》

- ① ボウルにパンケーキミックスと水を入れてよくかき混ぜて生地を作る。

《作り方》

1. 紙コップに①の生地を底から1cmほどの高さまで入れる。
2. 1の生地の上に大さじ1ほど、市販のミートソースを入れる。(多過ぎないのがコツ)
3. 2のミートソースの上に、とろけるチーズをのせる。
4. 3のチーズの上に蓋をするように、①の生地を入れる。(紙コップの半分ぐらいまでが適量)
5. 電子レンジ600Wで約1分20秒ほど加熱する。
6. 竹串をさして生地がつかなければできあがり。

オススメポイント

- ・ホットケーキミックスを使った簡単にできるおやつです。紙コップを使うと後片付けも楽々です。
- ・火や包丁を使わないので、お子様と一緒に楽しく作れます。
- ・ミートソースとチーズのかわりに、お好みのジャムやドライフルーツ、バナナやチョコなどをいれて、甘いおやつにしてもよいでしょう。