



一口フルーツマリトッツオ

高津 健一さん

誰のために作りましたか
家族

アピールポイント

1個120円する東村山産の烏骨鶏の卵を贅沢に使用しました。
1個ずつが小さいので色々なフルーツがトッピングされたマリトッツオをたくさん食べる事が出来ます。

市内購入品

東京みらい 東村山支店
・東村山産烏骨鶏の卵
コモディイイダ 東村山店
・絞るだけのホイップクリーム 牛乳
イトーヨーカドー 東村山店
・フルーツ

材料と分量 (1人分)

ホットケーキミックス粉 50g
烏骨鶏の卵 1個
牛乳 35ml
絞るだけのホイップクリーム 1個
フルーツ 適量



作り方

- 1 フルーツを一口大に切ります。
- 2 ボウルにホットケーキミックス粉と牛乳と溶かした烏骨鶏の卵をいれてだまが出来ない様によく混ぜ生地を作ります。
- 3 油をひいて温めたたこ焼き器に生地を流し込みます。
- 4 生地に火が通ってきたら竹串でひっくり返します。
- 5 焼きあがるとベビーカステラが出来上がります。
- 6 皿にのせてベビーカステラの熱がとれるまで待ちます。
- 7 熱がとれたらベビーカステラを半分に切ります。
- 8 下半分にホイップクリームをたくさんつけて上半分で優しく挟みます。
- 9 スプーンではみ出たホイップクリームを平らにして好みのフルーツをトッピングして完成です。