



ダッチオーブンでつくろう！

# パイナップルケーキ

## 0ざいりょう0

- ・ホットケーキミックス 400g
- ・とかしバター 70g
- ・たまご (M) 1つ
- ・パインかん (10まいり) 1つ

※缶詰の汁の量によって牛乳などを足して調整してください

## 0つくりかた0

- ①パインのかんづめをあけて、パインとシロップにわけ
- ②ホットケーキミックスとたまご、とかしバターとパインのシロップをいれる。  
(パインのシロップはいっきにいれないで、ようすをみながらいれよう)
- ③パイン4まいはひとくちサイズ、3まいははんぶんきろう！、1まいはそのまましておいてね！
- ④ひとくちサイズにきったパインを②のなかにいれてよくまぜる。
- ⑤ダッチオーブンにクッキングシートをしゃしんのようにしこう。  
(3~4じゅうにするよ！)  
ふたをしてはみだすシートははさみできる。
- ⑥クッキングシートのうえにパイナップルをしゃしんのようにならべる。
- ⑦そのうえに④のきじをながしいれる。
- ⑧ふたをして、すみで20~30ふんやいたらできあがり☆

⑤



⑥



⑦

