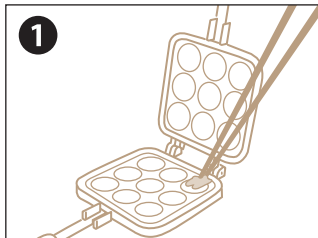


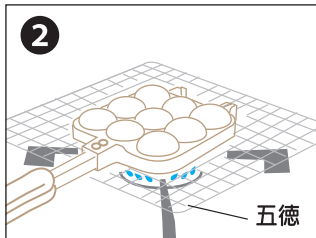
ご使用方法 / 基本のベビーカステラの作り方

(材料) 約27個分

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
牛乳	150ml
サラダ油	適量



本体を連結し、キッチンペーパーにサラダ油をしみ込ませて本体内側に薄く塗ります。

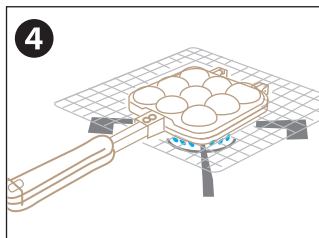


焼き網を五徳において、本体をのせ外側両面を中火で30秒ずつ温めます。

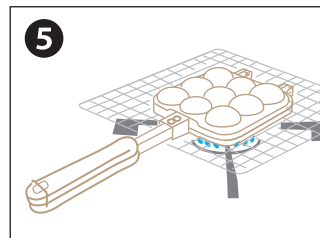
※焼き網を使うと本体がのせやすいのでオススメです。



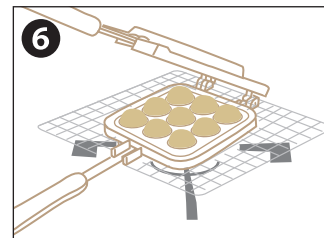
※本体は熱くなっているので置いた場所が変形等しないよう鍋敷き等を敷いてください。



焼き網の上に生地を入れた面をのせ、ハンドルのリングを掛け、**弱火**で**約5分**加熱します。



本体をひっくり返して**弱火**で**約4分**加熱します。※ひっくり返した後にリングがリング掛けに掛かっていることを確認してください。ハンドルを持つとリングが外れる場合があります。



火を止め焼き具合を確認してベビーカステラを取り出します。※焼き色は火の強さにより多少異なります。

作る際のご注意 ●焼いている途中で焼き具合を確認する場合はゆっくりと本体を開けてください。本体を持ち上げる際に中の食材が動いて焼印の位置がズれる恐れがあります。

※加熱時間は目安です。火の加減により多少異なります。

※連続して作る場合は本体が熱い状態であれば加熱時間を短くする等、調整してください。