

# ココナツパンケーキ



## 材料（2人分）

ホットケーキミックス	1袋	水	適量
卵	1個	サラダ油	適量
バター	大さじ2	チーズ	お好みで
ココナツミルク	150ml	粉糖	お好みで
コーン/ナツツ	お好みで	シロップ	お好みで

## 作り方

- ① コーンは刻み、ナツツは砕いて細かくする。
- ② ボールに卵、ココナツミルク、電子レンジで溶かしたバターを入れ、よく混ぜる。
- ③ ホットケーキミックスを数回に分けて混ぜ合わせる。  
水を足して生地をなめらかになるように調整する。
- ④ コーン/ナツツを加えてさっくり混ぜる。
- ⑤ フライパンでサラダ油を熱し、生地を流し込む。
- ⑥ 表面にポツポツ穴があいてきたら、チーズをのせる。  
周りが乾いてきたら裏返す。
- ⑦ 皿に移して粉糖とシロップをかければできあがり！

# バジグル

## 材料（2人分）

ココナツミルク	300ml
水	300ml
黒砂糖	50g
しょうが	50g
シナモンスティック	1本

ココナツとシナモンが  
香る南国風ドリンク



## 作り方

- ① しょうがを、皮のまま直火であぶる。
- ② めんぼうでしょうがを軽くつぶす。
- ③ 水、黒砂糖、しょうがを鍋に入れて沸かす。
- ④ 沸騰したらココナツミルクを加えて煮立たせる。
- ⑤ 再び沸騰したら火を止め、カップに注ぐ
- ⑥ シナモンスティックを挿して、できあがり！

冷やしてもおいしい！

