

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／ナッツ | お好みで | シロップ | お好みで |

作り方

- ① コーンは刻み、ナッツは碎いて細かくする。
- 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／ナッ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 | 50 g |
| しょうが | 50 g |
| 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！

