



スパムとチーズのホットサンド

材料(1~2人分)

- ・食パン(6枚切り) … 2枚
- ・スパム … 1枚
- ・スライスチェダーチーズ … 1枚
- ・アボカド … 1/2個
- ・からしマヨネーズ … 適量



作り方

- ① 食パンの片面にからしマヨネーズを塗っておく。
- ② 予熱したプレートに食パンを乗せ、スパム、チェダーチーズ、スライスしたアボカドを重ねて食パンで挟む。
- ③ フタを閉じて約2分30秒加熱する。焼き色がついたら取り出し、中央でカットしてできあがり。



フレンチトースト

材料(2人分)

- ・食パン(5枚切り) … 2枚
- ・卵 … 1個
- ・牛乳 … 100ml
- ・砂糖 … 大さじ1
- ・バター … 適量
- ・ハチミツ … 適量



作り方

- ① ボウルに卵、牛乳、砂糖を入れて泡立て器で混ぜ合わせる。
- ② バットに食パン2枚を並べ、両面に①をかけて15分程漬けこむ。
- ③ 予熱したプレートに②を1枚乗せる。
- ④ フタを閉じて約8分加熱する。焼き上がったら、もう1枚同様に焼く。
- ⑤ お好みでバターやハチミツをトッピングする。

Press sandwich mate

プレスサンドメイト トリオ アレンジレシピ



LITHON



ベリーソースのワッフル

材料 (3枚分)

<生地材料>
 ※ホットケーキミックス … 150g
 ※卵 … 1個
 ※水 … 100ml

<トッピング材料>

- ・ラズベリーソース … 適量
- ・バナナ … 1本
- ・ホイップクリーム … 適量
- ・ミントの葉 … 適量
- ・アーモンドスライス … 適量
- ・バニラアイス … 適量

使うプレート



作り方

- ① バナナを食べやすい大きさにカットする。
- ② ※の材料をボウルに入れ、混ぜ合わせて生地を作る。
- ③ 予熱したプレートに②の1/3量を流し入れる。
- ④ フタをして約2分30秒加熱する。焼き上がった後残りの生地も同様に焼く。
- ⑤ ④を4等分にカットし、ラズベリーソースを敷いたお皿に盛りつける。
- ⑥ ⑤に①のバナナ、バニラアイス、ホイップクリーム、ミントを添え、アーモンドスライスを散らしてできあがり。



ベビーカステラパフェ

材料 (4~6人分)

<生地材料 27個分>
 ※ホットケーキミックス … 150g
 ※卵 … 1個
 ※牛乳 … 100ml

<トッピング材料>

- ・チョコレートソースまたはフルーツソース … 適量
- ・ホイップクリーム … 適量
- ・カットフルーツ … 適量
- ・アラザン … 適量

使うプレート



作り方

<ベビーカステラを焼く>

- ① ※の材料をボウルに入れ、混ぜ合わせて生地を作る。
- ② 予熱したプレートの凹みに①の生地を絞り入れる。
- ③ フタを閉めて約3分加熱する。焼き上がった後ベビーカステラのできあがり。

<盛りつける>

- ① ガラス容器にお好みのソースを入れ、カットフルーツ、ベビーカステラ4個、ホイップクリームを盛りつける。
- ② 上からチョコレートソースやアラザンをトッピングする。



抹茶あんこベビーカステラ

材料 (27個分)

<生地材料 27個分>
 ※ホットケーキミックス … 150g
 ※卵 … 1個
 ※牛乳 … 100ml
 ※抹茶 … 大さじ1

・粒あん … 100g

使うプレート



作り方

- ① ※の材料をボウルに入れ、混ぜ合わせて生地を作る。
- ② 予熱したプレートに凹みの8分目程度①を絞り入れ、粒あんを小さじ1ずつ入れ、さらに上から①を凹みのふちまで入れる。
- ③ フタを閉めて約3分加熱する。焼き上がった後できあがり。