



#020

Cook Love
 Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

トラメジーノ スイーツプレート

トラメジーノで作るものといえば、まず「ホットサンド」ですが、工夫と発想しだいで、「スイーツ」も作ることができます。キャンプの午後のひと時にいかがでしょうか?

ホットケーキミックスで作る!「トラメジーノde和風パンケーキ」



1. 器にホットケーキミックス、玉子、牛乳、バターを入れます。



2. ①にグリーンティ(もしくは抹茶)を入れてかき混ぜます。



3. トラメジーノの内側にバターを塗ります。
(まんべんなく塗って下さい。)



4. ③に②を流し込みます。



5. ④の上に甘納豆、むき栗を並べます。



6. 焼きます。



7. 15分~20分で焼きあがります。(途中で焼き加減を確かめて下さい。)

材料

■トラメジーノde和風パンケーキ
抹茶や甘納豆など和風の素材を使います。

ホットケーキミックス
※今回は150gのものを使いました。
牛乳 100cc
玉子 1個
抹茶ドリンク粉末
甘納豆
むき栗
バター

超お手軽に「菓子パンを温める!」



8. 超お手軽に菓子パンをトラメジーノで温めても、食感が変わらず、美味しい召し上がる事ができます。今回は「アップルデニッシュパン」を温めてみました。



10. 二つに切って焼くだけです。

調理用具



GR-009

ホットサンドクッカー トラメジーノ
販売価格(税込): 7,480 円

盛付例



たっぷりのホイップクリームやメープルシロップ、フルーツなどを盛り付けてお楽しみ下さい。

設営や昼食が終わった後のひと時に試してみてはいかがでしょうか?