

シナモンロール



材料を混ぜて、
巻いて、焼くだけの
簡単シナモンロール



MINAMI-KU

【材料】 4個分

ホットケーキミックス……………250g
無塩バター……………50g
プレーンヨーグルト……………50g
卵……………1個

フィリング

シナモンパウダー……………小さじ1
砂糖……………大さじ1

(1個分94kcal)

【作り方】 15個分

- ① ボウルに室温に戻したバター、ホットケーキミックス、プレーンヨーグルト、溶きほぐした卵の順に加え、ゴムベラでよく混ぜる。生地がひとまとまりになったらラップをかけ、冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- ② 打ち粉をした台の上に生地をのせ、めん棒で横25cm×縦20cmに伸ばす。まわりを2cmほど空けて、混ぜ合わせたシナモンと砂糖を散らして端から巻く。
- ③ 巻き終わりは生地を指でつまみ、3cm幅に切る。
- ④ オーブンに切り口が上に、巻き終わりが内側になるように並べる。170℃で10～15分間焼く。

