

醤油バターモッフル

総調理時間

15
min

ワッフルプレートを使用



材料
(2個分)

- 切り餅…………… 4個 (約3×4cm)
- バター…………… 15g
- 砂糖…………… 小さじ2
- 醤油…………… 少々

〈お好みでトッピング〉

- あんこ
- はちみつ
- きなこ

作り方

- ①ワッフルプレートに具材をのせる
予熱したプレートにバターを薄く塗る。
餅を左右のプレートに2個ずつのせる。
砂糖と醤油を少量ずつかける。
- ②ワッフルプレートで加熱する
ふたを閉じて、約5分加熱する。
外側がこんがりして、中が柔らかくなったら出来上がり。
- ③仕上げ
お好みでトッピングをかけて仕上げる。