

## サクサク食感のシナモンロール | ホットケーキでつくる簡単レシピ

サクとしたスコーンのような食感のシナモンロール  
シナモンの香りが漂う♪あま〜いデザート

所要時間：45分

カロリー：kcal/1個

### 材料(6個分)

ホットケーキミックス 200g

卵 60g(1個)

バター 30g

牛乳 30ml

シナモンシュガー6g(小さじ2)

《アイシング》

シュガーパウダー(粉砂糖) 30g

水 5ml(小さじ1)



### 作り方

- ① ボウルに牛乳、卵、ホットケーキミックスの順に入れて混ぜる
- ② 生地がまとまってきたら手でこねる。
- ③ クッキングシートに小麦粉を少々ふり生地をおく。めん棒で23cm正方形に伸ばす。
- ④ 常温にもどしたバター半分(15g)を全体に塗り、シナモンシュガーを全体に振りかける。
- ⑤ 手前から生地をクルクル巻く。つなぎ目をしっかり指でつまんで閉じる※大事。巻き終わりを下にする。
- ⑥ 包丁で6等分に切る。  
真ん中→端の順で切ると均等に切れます。
- ⑦ 鉄板にクッキングシートをしき断面を上にして並べる。残りのバターを生地の断面にぬる。指でつなぎ目(巻き終わり)をくっつけるように形を整える。
- ⑧ 180度に予熱したオーブンで8分ほど焼く。
- ⑨ アイシングを作る。  
パウダーシュガーに水を少しずつ加えて混ぜる。
- ⑩ シナモンロールの上にアイシングをかけたら完成です。

2020/06/21

Mom 栄養士えびな子育て Life