



ホットケーキミックスを使って簡単にピザ生地作り♪

## フライパンで夏野菜ピザ

材料	分量（フライパン1枚分）	作り方
ホットケーキミックス	150g	①ボウルにホットケーキミックス、ぬるま湯、サラダ油、塩を入れてよくこねる。 ②フライパンよりひと回り大きくクッキングシートを切り、その上に①の生地をのせる。手で薄く広げる。（あれば綿棒で広げる）ケチャップを薄く塗る。 ③フライパンに②をシートごとのせ、なす、ピーマン、プチトマトを並べ、コーンをふる。上からピザ用チーズをのせる。 ④ふたをして弱火で約10分焼く。 ※焦げないように注意する。
ぬるま湯	70ml	
サラダ油	小さじ1	
塩	少々	
なす（薄い輪切り）	小1／3個分	
ピーマン（輪切り）	1個分	
プチトマト（半分切り）	5個分	
コーン（缶）	大さじ2	
ケチャップ	大さじ2	
ピザ用チーズ	50g	

### POINT

☆フライパンで焼くときは弱火にし、焦げないように注意しましょう。

☆具材を変えて、アレンジしても！

☆生地をこねたり、具材をのせたり、お手伝いにも！

ほんのり甘くて、野菜もたっぷり！  
おやつにピッタリです☆

