

## モッフル

話題のVITANTONIOでモッフル

材料4人分

- 杵つき餅
- お好みのトッピング
- ワッフルメーカーまたは、モッフルメーカー

調理

vitantonioの場合

1. ワッフルプレートを保温状態まで温める。お餅を2つ縦向きに並べてふたをしますが、最初はふたが浮いていますがお餅が溶けて自然に閉まるので、そうしたらロックしてください。通常4分間、お餅の固さは好みで、調理時間は調節してください。

ひとこと

今回は4分で、外はカリカリ中は少しもちっと感が残った食感になりました。お餅は、お米が原料なので、どんな調味料でも調和します。砂糖醤油でシンプルに和で召し上がっていただいても、おしるこの中にかりかり餅を入れても... アイスクリームや、メープルシロップなど甘味を添えても美味しいですよ♪



レシピを印刷する

Instagram Twitter Facebook

© 2025 Ichigo Marche