

# 삼성 전자레인지로 맛있는 요리를 만나보세요



## 🍰 자동조리 \_ 홈 디저트

01 호두 파운드케이크

02 바나나브레드  
스폰지케이크

03 브라우니  
에그푸딩


04 초콜릿 컵케이크  
컵케이크

05 카페라떼  
녹차라떼  
밀크티





## 호두 파운드케이크 8분 30초

 1개 분량 — 중력분 120g, 상온버터 140g,  
흑설탕 100g, 달걀 2개, 호두 50g, 베이킹파우더 4g

- 01 볼에 버터, 흑설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.  
\* 달걀의 양이 많아 분리될 수 있으니 재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 베이킹파우더를 함께 체로 쳐서 ②에 넣고 섞는다.
- 04 호두를 잘게 다진 후 ③에 넣고 충분히 섞는다.
- 05 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를 바른 후 ④의 반죽을 담는다.
- 06 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-1]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

**주의** 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로  
금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.





## 바나나브레드 10분

🍌 6개 분량 — 바나나 3개, 시판 핫케이크 믹스 120g, 우유 120g, 달걀 1개, 물엿 2큰술

- 01 바나나를 잘게 다진다.
- 02 볼에 시판 핫케이크 믹스, 우유, 달걀, 물엿을 넣고 충분히 섞는다.
- 03 ②에 썰어 놓은 바나나를 넣고 부드럽게 섞는다.  
\* 바나나가 심하게 부서지지 않도록 주의한다.
- 04 종이컵 6개에 80-90g씩 (약 종이컵 2/3컵 분량) 나눠 담는다.
- 05 ④를 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-2]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



## 스폰지케이크 11분

🍰 중력분 170g, 상온 버터50g, 설탕 150g, 달걀 3개, 베이킹파우더 10g

- 01 볼에 버터, 설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 3개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.  
\* 달걀의 양이 많아 분리 될 수 있으니 재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 베이킹파우더를 함께 체로 쳐서 ②에 넣고 섞는다.
- 04 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를 바른 후 ③의 반죽을 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-3]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.  
\* 한 김 식힌 후 생크림이나 과일로 장식해도 좋다.

**주의** 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로 금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.





## 브라우니 8분

🍪 중력분 90g, 녹인 버터 1/2컵(100g),  
설탕 230g, 달걀 2개, 코코아 파우더 40g

- 01 볼에 녹인 버터, 설탕을 넣고 거품기로 충분히 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.  
\* 달걀의 양이 많아 분리 될 수 있으니 재빠르게 섞는다.
- 03 중력분, 코코아파우더를 함께 체로 쳐서 ②에 넣고 섞는다.
- 04 유리나 플라스틱 그릇 안쪽에 버터(약간)를 발라준 후 ③의 반죽을 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-4]를 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

**주의** 홈 디저트 메뉴는 [레인지] 기능을 이용하므로 금속 재질의 용기나 틀을 사용하지 마세요.



## 에그푸딩 20분

🍷 3개 분량 — 우유 250g, 설탕 40g, 달걀 2개

- 01 유리나 플라스틱 그릇에 우유, 설탕을 넣어 섞는다.
- 02 ①에 달걀 2개를 풀어 넣고 충분히 섞는다.
- 03 적당한 푸딩용 유리그릇 3개를 준비한다.
- 04 ③의 푸딩용 유리그릇에 ②를 120g씩 (그릇의 2/3분량) 담는다.
- 05 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-5]를 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

**tip** 먹기 전에 시판 캐러멜 시럽을 곁들여도 좋다.

**tip** 반죽의 초기 온도나 그릇의 크기에 따라 조리한 후 덜 익었다면 자동조리 [1-5]를 한 번 더 작동하거나 [레인지] 180W로 2~5분간 더 익힌다.





## 초콜릿 컵케이크 3분 20초

상온버터 30g, 설탕 60g, 달걀 1개,  
생크림 40g, 중력분 25g, 코코아파우더 15g,  
바닐라에센스 1.5g, 초콜릿칩 50g

- 01 머그컵에 버터, 달걀, 생크림을 넣고 충분히 섞는다.
- 02 ①에 중력분, 설탕을 넣고 섞은 후 코코아가루, 바닐라에센스를 넣고 부드러워질 때까지 섞는다.
- 03 ②에 초콜릿칩 1/2분량을 넣어 섞고, 남은 초콜릿칩은 반죽에 올린다.
- 04 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-6]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.

**주의** 조리 후 표면에 초콜릿칩이 녹아 있는 경우가 있습니다. 반죽이 아니므로 안심하세요.



## 컵케이크 3분 30초

상온버터 30g, 설탕 60g, 달걀 1개,  
중력분 50g, 우유 30g, 바닐라에센스 6g,  
아몬드가루 3g, 베이킹파우더 1.5g

- 01 머그컵에 버터를 넣고 [레인지] 700W로 20~30초간 가열하여 녹인다.
- 02 ①에 달걀, 우유를 넣고 충분히 섞는다.
- 03 ②에 중력분, 베이킹파우더, 설탕을 넣고 섞은 후 바닐라에센스, 아몬드가루를 넣고 부드러워질 때까지 섞는다.
- 04 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-7]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



## 카페라떼

2분 30초

☞ 인스턴트 블랙 커피가루 2g,  
물 50g, 우유 125g

- 01 머그컵에 커피가루, 물을 넣어 섞는다.
- 02 다른 머그컵에 우유를 담는다.
- 03 ①을 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-8]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 04 조리 중 1분 50초를 남기고 알람음이 울리면 ③을 꺼낸 후 ②의 우유를 넣고 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 05 ②에 ①을 더해 섞는다.



## 녹차라떼

2분 20초

☞ 녹차가루 6g, 설탕 15g, 우유 250g

- 01 머그컵에 녹차가루, 설탕, 우유를 넣고 섞는다.
- 02 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-9]를 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.



## 밀크티

2분 50초

☞ 티백(홍차) 2개, 물 60g, 우유 125g

- 01 머그컵에 티백, 물을 넣고 저어준다.
- 02 다른 머그컵에 우유를 담는다.
- 03 ①를 전자레인지에 넣고 자동조리 [1-10]을 선택한 후 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 04 조리 중 1분 30초를 남기고 알람음이 울리면 ③을 꺼낸 후 ②의 우유를 넣고 **시작/+30초** 버튼을 누른다.
- 05 ②에 ①을 더해 섞는다. \* 진하게 마시고 싶으면 티백을 추가한다.