



04 ホットケーキ Pancake

調理時間
20
min.

★ POINT ★ 焼く

ホットケーキミックスは使わず、ヨーグルトを入れてふわふわもちもち仕立てのホットケーキに♡

材料 (10cm サイズ6~8枚)

<パンケーキ>

- A** たまご …… 1個
砂糖 …… 30g
- B** 牛乳 …… 40cc
ヨーグルト …… 30g
- C** 薄力粉 …… 100g
ベーキングパウダー …… 小さじ1

<トッピング>

- いちご …… お好みで
- いちごジャム …… 適量
- 粉砂糖 …… 適量
- ミント …… 適量

下準備

- いちご …… お好みの大きさにカット(そのまま、1/2カット、角切りにしていちごジャムと混ぜるなど好みに合わせた準備を。)

作り方

- 1 たまごと砂糖を混ぜる**A**
- 2 牛乳とヨーグルトを混ぜたもの**B**を1に入れ、よく混ぜる
- 3 2に薄力粉とベーキングパウダーをふり入れ**C**、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで切り混ぜ
※ ふわふわ感がなくなるので混ぜすぎ注意!!
- 4 フライパンをしっかり温め、濡れ布巾の上にジュッと音がしなくなるまで置く
※ フライパンの温度を均一にするため
- 5 フライパンを戻し弱火にかけ、スプーン2杯分ずつ生地を入れ、ぷつぷつと表面に穴が空くまで加熱
- 6 ひっくり返して10秒~20秒焼き、完成
- 7 皿にトッピング材料と一緒に盛り付ける