



ふんわり、しっとり



ふわふわホットケーキ



材 料 (約6枚分)

| | | |
|-----------|-------|------|
| 白金鶴(薄力粉) | ----- | 200g |
| 砂糖 | ----- | 60g |
| 卵 | ----- | 120g |
| ベーキングパウダー | ----- | 10g |
| 牛乳 | ----- | 160g |
| サラダ油 | ----- | 20g |

*お好みでバニラエッセンス少々

作 り 方

step 1 下準備

白金鶴(薄力粉)、ベーキングパウダーをふるい器を使ってふるい合わせておく。



step 2 生地を作る

ボールに卵、牛乳、砂糖、サラダ油、バニラエッセンスを混ぜ合わせます。ふるった白金鶴(薄力粉)、ベーキングパウダーを加え、粉ぼさがなくなるまでよく混ぜ合わせます。

step 3 フライパンで焼く

熱したフライパンにサラダ油を薄く塗り、濡れ布巾で冷ましてから、生地を1/6量を円形に流し込み弱火で約3分焼きます。表面がぶつぶつしてきたら裏返し、そのまま弱火で約2分焼きます。器に盛り付け、バターやはちみつ、お好みの具材をのせて温かいうちにお召し上がりください。



星野物産株式会社