



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、生地のおよそ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