

プチパンケーキ



○ 材料 (約20枚分)

- ・ホットケーキミックス···200g
- ・ヨーグルト···大さじ3
- ・卵···1個
- ・水···100ml
- ・サラダ油···適量
- ・ジャム···適量
- ・小倉···適量



○ 使う道具

ホットプレート・ボウル・泡立て器・フライ返し・計量カップ・

油引き・計量スプーン・ゴムべら

○ 作る前の準備

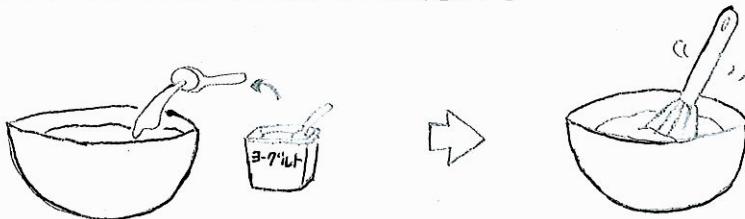
○ ホットプレートを150℃に温めておく

○ 作り方

① 卵をボウルに割り入れ、水を加え、泡立て器でかき混ぜる



② ①にヨーグルトを入れ、さらにかき混ぜる



③ ②にホットケーキミックスを入れ、粉が見えなくなる程度までゴムべらで

軽く混ぜる

ポイント

混ぜすぎないよう注意！

ダマが完全になくなるくらいまで混ぜてしまうと、

ふわふわ感がなくなっちゃうよ！

さっくりと軽く混ぜる程度にしておこう！



④ 温めたホットプレートに油引きで、サラダ油を薄くまんべんなく引く

⑤ ③の生地大さじ1杯分をホットプレートに流し入れて焼く。表面にプツプツと

2~3個気泡ができたら、フライ返しでひっくり返す

ポイント

●生地は少し高い位置から流し入れよう！

余分な空気が抜けてキレイに仕上がるよ♪、

●流し入れたらスプーンで手早く丸く形を整えよう！

全体が同じ厚さになるように気をつけて！！

●最初は2分くらい、ひっくり返してからは1分くらい焼くと
キレイな焼き色がつくよ



⑥ 小倉やジャムなどお好みのトッピングを添えてできあがり☆

