

し ょ く

や

# 3色ミニどら焼き



## 🍷 材料 (約10個分)

- ・ホットケーキミックス・・・・・・・・・・200g
- ・ヨーグルト・・・・・・・・・・大さじ3
- ・卵白・・・・・・・・・・卵2個分
- ・水・・・・・・・・・・80ml
- ・みりん・・・・・・・・・・10ml
- ・はちみつ・・・・・・・・・・大さじ1
- ・サラダ油・・・・・・・・・・適量

🌸生地の色と中にはさむあんの組み合わせと材料(上の材料に各味ごとに追加してね)

生地：プレーン

あん：芋あん

・芋あん・・・・・・・・適量

生地：ピンク

あん：桜あん

・食用色素(赤)・・・・・・・・適量

・白あん・・・・・・・・適量

・桜の塩漬け・・・・・・・・適量

生地：抹茶

あん：粒あん

・抹茶・・・・・・・・適量

・粒あん・・・・・・・・適量

※各味ごとに少しずつ作り方が変わります。上の材料の囲みの色(クリーム色・

ピンク色・黄緑色)と合わせて、作り方のところどころに注意書きが書いてある

ので、よく読んでね!

## 🍵 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・ゴムベラ

## 🍵 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 ボウルに卵白と水・みりんを入れ、泡立て器でかき混ぜる

② ①にヨーグルトとはちみつを入れ、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ベラで軽く混ぜる

ここで食用色素（赤）を少しだけ入れるよ！  
色を見ながら少しずつ入れて好みのピンク  
に調整してね

ここで抹茶を入れるよ！  
色を見ながら少しずつ入れて  
好みの緑色に調整してね

### ポイント

混ぜすぎないように注意！

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2/3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個気泡ができてきたら、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1分くらい、ひっくり返してからは15~30秒くらい焼くと  
キレイに仕上がるよ☆



⑥ 各あんをはさんでできあがり☆

### 桜あんの作り方

- ① 桜の塩漬けを水につけて塩抜きし、花の部分を刻んでおく  
抜きすぎると風味がなくなるので注意！！花弁の部分は使いません
- ② 白あんに食用色素（赤）を少しだけ入れるよ！  
色を見ながら少しずつ入れて好みのピンクに調整してね
- ③ ②に①をまぜ込みよ〜く練ったらできあがり♪

### ちょこっとアレンジ

- ★中にはさむあんを生クリームやカスタードクリームにしても  
おいしいよ♪
- ★大きいサイズでつくってみるのもいいかも(\*´▽`\*)

