

おうちdeクッキング

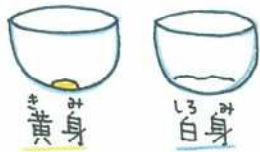
ふわふわパンケーキ



ざいりょう
材料

- ホットケーキミックス 200g
- たまご 1こ
- 牛乳 150ml
- バター つかうぶん

つくかた
作り方



① ボウルを2つ用意し、たまごを黄身と白身に分けて入れる。



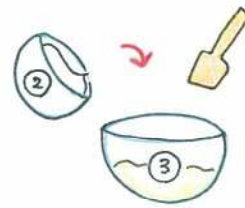
② 白身を泡立て器やハンドミキサーで泡立て、メレンゲをつくる。



つのが立つまで
しっかりと
泡立ててね!



③ 黄身をとき、牛乳を入れて混ぜたら、ホットケーキミックスを入れてよく混ぜる。



④ ③に②を入れ、ゴムベラなどでさっくりと混ぜ合わせる。

混ぜすぎ
ないようにね!



⑤ 温めたフライパンにバターをしき、生地を入れて、弱火で2分くらい焼く。



フライパンにおとした生地は、さわらずそのまま!



おたまですくってホテッとあとし、その上にもう一度生地をあとしよ!



⑥ 表面にフツフツと泡が出てきたら、ひっくり返して、1分くらい焼く。



いいがあり〜よ
早く食べたいな〜



⑦ お皿にうつして、できあがり!!



バターやメープルシロップなど、好きなものをつけて食べてね!
フルーツや生クリームをトッピングするのもいいね!

