



ホットケーキ

給食のレシピを紹介します。
良かったらお家でも作ってみてくださいね！



材料（約 4 人分）

- ☆薄力粉…60g ☆ベーキングパウダー…2g
 - ☆砂糖…大さじ2 ☆サラダ油…小さじ1 ☆卵…1/2 個
 - ☆水 or 牛乳…15g
- （もちもち派は水、ふんわり派は牛乳どうぞ）

作り方

- 1、 薄力粉とベーキングパウダー、砂糖をボウルに合わせ、泡だて器で混ぜ、ダマをつぶす。
- 2、 水 or 牛乳と卵を合わせ溶き、1に加えて混ぜ、さらに油を入れてよく混ぜる。
（生地は固めの方が厚みのあるホットケーキになります。
お好みに調節して下さい。）
- 3、 140℃に温めたホットプレート、又は弱火のフライパンに生地を落として焼く。プツプツしてきたら裏返して 1 分半程焼く。
（油は予め入っているので塗らなくても大丈夫です。）
（弱火で焦らずじっくり焼くと、キレイなきつね色になります。）

