

おやこまんま

米粉のホットケーキ

2011.12.7 (水)
さかえまち児童館 585-8281

材料 (直径約15cm×5枚分)

・米粉	200g
・砂糖	50g
・卵	2個
・牛乳	150cc
・ベーキングパウダー	小さじ2
・サラダ油	大さじ2
・バニラエッセンス	適量
・ココア	適量

トッピング

いちご、生クリーム
フルーツの缶詰 (みかん・パイナップルなど)
チョコソース、カラースプレー
ツナマヨネーズ、コーン など

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダー混ぜてふるう
- ② ボウルに卵と砂糖を入れ、泡だて器で軽くまぜる
- ③ ②に牛乳、サラダ油、バニラエッセンスを入れよくまぜる
- ④ ①の粉を入れてゴムベラで滑らかになるまでまぜる
- ⑤ ホットプレートに油をひいて焼く

★お絵かきホットケーキの作り方★

- ① 生地にココアを適量まぜる
- ② スプーンやドレッシング用の容器などを使ってホットプレートに絵を描く
- ③ ココア生地に穴があいてきたら固、プレーンの生地を上からかける
- ④ ひっくり返したら、お絵かきホットケーキの出来上がり！！

