



かんたんクッキングレシピ

ホイップクリーム入りどらやき



材料 (小さいサイズ 10個分)

・ホットケーキミックス	1袋
・卵	2こ
・牛乳	130ml
・砂糖	大さじ4
・みりん	大さじ2
・あんこ	お好みの量
・ホイップクリーム	お好みの量

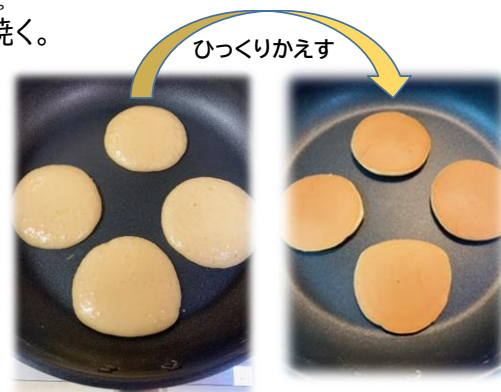
使う器具

・中ボウル ・泡だて器 ・フライパン ・計量カップ ・フライ返し



作り方

- ① ボウルに卵を割り入れて、泡だて器でほぐし、砂糖、みりん、牛乳を混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを入れて、なめらかになるまで混ぜる。
- ③ フライパンを弱火にかけて、②の生地を大さじ1杯ずつ3~4つ丸く流す。
- ④ 3分ほど焼いて表面がぷくぷくしてきたら、ひっくり返して約1分焼く。
- ⑤ 20枚分焼く。
- ⑥ あんことホイップクリームをはさんでできあがり!



- ・できあがった生地を冷ましてから、あんことクリームをはさみましょう。
- ・フルーツやアイスクリームをはさんでもおいしいです。