

タンサンを使ってうれしい!楽しい!お料理作り!



アレンジいろいろ!スイートサンドにも相性バッチリ!ホイップクリームを使えばさらにカフェ気分!

材料 (約6~7枚分)

薄力粉……………200g

牛乳……………250ml

バター……………40g

卵……………2個

砂糖……………大さじ1.5杯

ベーキングパウダー…小さじ2杯

重曹(タンサン)……小さじ2/3杯

ソースに

* バター・ハチミツ・メープルシロップ・ジャム・チョコレートなど…



手作り焼き立て!朝食にもピッタコ!



作り方

ボールに薄力粉・砂糖・ベーキングパウダー・重曹をよく混ぜ合わせます。

に卵と牛乳を入れて、泡だて器でよくかき混ぜます。(ダマがなくなればOK!)

に溶かしたバターを入れて、さらによく混ぜ合わせます。(溶かしバターは、耐熱容器にバターを入れて、ラップをし、レンジで40秒ほど加熱して下さい。)

ホットプレートを180°程度に熱し、 をおたま1杯流し入れます。(フライパンの場合はサラダ油を少量お使い下さい) 表面にプツプツと穴があいてきたら裏返して、もう一方を焼き上げます。