



美味しさ間違いなし!写真に撮って投稿して!

アルフォートスモアタワーパンケーキ

RECIPE
#40



難易度: ★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(4人分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート …… 12個 (1箱分)
- ・薄力粉 …… 100g
- ・無糖ココアパウダー …… 10g
- ・ベーキングパウダー …… 小さじ1
- ・全卵 …… 1個
- ・牛乳 …… 70ml
- ・砂糖 …… 30g
- ・サラダ油 …… 小さじ2
- ・マシュマロ (大)
(目安寸法: 直径3cm, 高さ2.5cm) …… 12個

用意する器具

- ・ボウル
- ・フライパン

～作り方～ 所要時間: 約30分

- ① ボウルに牛乳、全卵、サラダ油、砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ② ①に薄力粉、無糖ココアパウダー、ベーキングパウダーをふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ③ 薄く油をしき、熱したフライパンを濡れ布巾の上におき②を直径8~10cmぐらいの円形になるように流し入れ、再度弱火で熱する。
- ④ 表面がふっふつしてきたら裏返し、火が通ったら完成。(これを5枚焼く)
- ⑤ パンケーキの間にマシュマロとアルフォートミニチョコレートを3個ずつはさみ、重ねる。

POINT!

パンケーキの生地を混ぜるときは、粉が少し残っていても混ぜすぎないように。
混ぜすぎると生地が固くなってしまいます。

