



いつものおやつや朝食にも

## アルフォートのもちもちパンケーキ

RECIPE  
#28



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(パンケーキ4枚分)

- ・ブルボンアルフォート ……………6枚
- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………1個
- ・全卵……………2個
- ・砂糖……………大さじ4
- ・ヨーグルト……………大さじ4
- ・牛乳……………100ml
- ・バニラエッセンス (又はバニラオイル)……………3滴
- ・薄力粉……………160g
- ・ベーキングパウダー……………小さじ2
- ・有塩バター (又はマーガリン)……………適量
- ・泡立てた生クリームやミント……………お好みで
- ・粉糖……………お好みで
- ・はちみつ……………お好みで

### 用意する器具

- ・ふるい
- ・ボウル
- ・泡立て器
- ・ヘラ
- ・フライパン
- ・お玉

### ～作り方～ 所要時間：約40分

・準備：全卵、牛乳、ヨーグルトは常温に戻しておく。薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

- ① ボウルに全卵、砂糖を入れて泡立て器で混ぜ合わせたら、牛乳とヨーグルト、バニラエッセンス (又はバニラオイル) を入れ混ぜる。
- ② ①にふるっておいた粉と粗く砕いたアルフォートを入れてヘラで混ぜる。
- ③ 温めたフライパンに有塩バター (又はマーガリン) を入れ、溶けたら②をお玉1杯分ずつ流して、4枚焼く。
- ④ お好みで粉糖、はちみつをかけたら、泡立てた生クリーム、ミントをのせ、アルフォートミニチョコレート1個を飾る。

### POINT!

ヨーグルトを入れることでもちもちした食感のパンケーキになります。

