

フライパンでミニチョコどら焼き

🕒 調理時間 約35分 (焼く時間含む)



材料 16個分 (直径3~4cm)

スライス生チョコレート	2枚
全卵	1個
砂糖	20g
はちみつ	大さじ1
サラダ油	小さじ1
薄力粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1/3

作り方

- 1 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。スライス生チョコレート2枚はそれぞれ8等分にする。
- 2 ボウルに全卵を割り入れ、軽くほぐす。
- 3 ②に砂糖・はちみつ・サラダ油の順番に入れてその都度よく混ぜて溶かす。
- 4 ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを③に入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 5 フライパンを熱し、油をひいてキッチンペーパーなどで薄くのばし、④をスプーンで直径3~4cmの円形におき弱火で焼く。
- 6 ⑤の表面にぼつぼつ穴があいてきたら、ひっくり返して1~2分、火が通るまで焼く。
- 7 こんがりとした焼き色のついた面が表になるようにして、裏面に分割したスライス生チョコレートをたたみのせ、もう1枚ではさむ。

ワンポイントアドバイス

どらやきの生地のおおきさは好みで変えてね!

生地を流し込む時に濡らした布巾にフライパンをおいて生地を流しいれてから焼くと焦げなくてやりやすいよ。

※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。

※食材を切る際はケガにご注意ください。

※はちみつを使用する場合は、1歳未満の乳児には食べさせないでください。