

スキレットホットケーキ

🕒 調理時間 約20分 🔥 ガス対応レシピ



材料 1~2人分

焼くだけチョコシート	3枚
ホットケーキミックス	150g
全卵	1個
牛乳	100ml

作り方

- ① ボウルに全卵・牛乳を入れ混ぜ合わせる。そこにホットケーキミックスを加え混ぜ合わせる。(小さなダマが残る程度に混ぜることがふんわりパンケーキのコツです。)
- ② スキレットを温める。一度火を止め側面と底面に油を薄くいきわたらせ、①の生地を2/3入れ冷やしておいた焼くだけチョコシートの2枚を重ね生地の上に置き、残りの生地を上から流し込む。
- ③ 再び火にかけ、弱火で約7分加熱する。側面の周りの生地を中心に向かって寄せてひっくり返しさらに7分焼く。
- ④ 焼けたらホットケーキの上に焼くだけチョコシートを1枚のせる。

ワンポイントアドバイス

ガス対応レシピです。15~18cmスキレットをご使用ください。
熱が伝わりやすいので温度が高すぎると焦げるので注意してね。
スキレットがない場合はフライパンでも作れます。

※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。