

焼き芋風味のパンケーキ

🕒 調理時間 約25分



材料 4枚分 (画像は材料2枚分)

のせて焼くやきいもシート 4枚
ホットケーキミックス 150g
卵 1個
牛乳 100ml
黒ゴマ 大さじ1
バター(トッピング用) お好みで

作り方

- ① ボウルに卵・牛乳を入れよく混ぜる。
- ② ホットケーキミックス・黒ゴマを加え、生地がぼったりしている感じになるまで軽く混ぜる。(混ぜすぎると膨らみが悪くなります。)
- ③ フライパンを中火で熱し、濡れ布巾の上で少し冷ます。
- ④ 弱火にして生地の1/4を約30cmの高さから一度に流し、弱火で約3分焼き表面にぷつぷつと小さな穴があいてきたらひっくり返し約2分焼く。
- ⑤ 他3枚も同様に焼き、生地が熱いうちにやきいもシートをのせ、お好みでバターをのせる。

ワンポイントアドバイス

④で高い位置から生地を流し入れると綺麗な円になるよ。

※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。