

♥ ぜいたく感UP!パンケーキ

448kcal



材料(2~3人分)

【A】

薄力粉 … 50g
アーモンドプードル … 50g
ベーキングパウダー … 6g

バター … 16g
卵 … 1/2個
グラニュー糖 … 30g
塩 … ひとつまみ
牛乳 … 80ml

作り方

- 1 【A】を合わせてふるう。バターは湯せんまたは電子レンジで溶かしておく。
- 2 ボウルに卵とグラニュー糖、塩を入れてすり混ぜる。バターと牛乳を加えて、混ぜ合わせる。
- 3 別のボウルに1の粉を入れて、中央をくぼませる。
2 そこへを流し入れ、泡立て器で中央から円を描くようにして、なめらかになるまでよく混ぜ合わせる。
- 4 フッ素樹脂加工のフライパンに薄くサラダ油を引いて強火で熱する。ぬれぶきにフライパンの底をあてて温度を調節する。
- 5 フライパンにバター（材料外）を薄く引き、3をお玉8分目くらいの量を流し入れ、弱火で2~3分間ほど焼く。表面にぷつぷつと気泡ができたらしっくり返して、2~3分ほど焼く。
- 6 皿に盛り、お好みのフルーツやホイップクリームを添える。