

ふわふわヨーグルトパンケーキ レシピカード

【材料】(直径 15センチ 5枚分)

A 薄力粉 100g
ベーキングパウダー 小さじ1
重曹 小さじ1/3
塩 ひとつまみ

B こめたまご 1個
サラダ油 大さじ1
砂糖 大さじ1と1/2

C 牛乳 100cc
ヨーグルト 大さじ3

サラダ油(フライパン用) 適宜



【作り方】

1. ボウルにAの材料をすべて入れ混ぜ、ふるいます。
2. 別のボウルにBの材料を入れ混ぜ、Cの材料も混ぜます。
3. 2に1を入れ、混ぜ合わせ、常温で5分ほど寝かせます。
4. フライパンを熱し、サラダ油を薄くひき、濡れ布巾に軽く乗せて少し熱をとり、火に戻します。
5. 3の生地をおたまですくって流し入れ焼きます。丸くするには、フライパンの真ん中の1か所に(お玉をぐるぐる動かさずに)流すのがコツです。
6. 弱~中火で焼き、表面にふつふつと気泡が出てきたら生地を裏返して再び焼き、裏面も焼けたらできあがり。お好みのトッピングでお召し上がりください。

【おすすめトッピング】

- お食事系トッピング：レタス・ベビーリーフ・ミニトマト・ハム・ゆでたまご +シーザーサラダドレッシング
- おやつ系トッピング：水切りヨーグルト、ジャム、フルーツソース、はちみつ

【耳より情報】たくさん焼いて冷凍保存しておくのも Good!