

鉄鍋でパンケーキ

(4~6枚分)

A) 薄力粉	200g	B) プレーンヨーグルト	250cc
米粉(団子粉)	50g	卵	1個
重曹	小さじ 1/2	牛乳	大さじ 4
ベキングパウダー	小さじ 1	溶かしバター	大さじ 2
砂糖	大さじ 1	はちみつ	小さじ 1
塩	小さじ 1/3		

- ①粉類 A)はビニール袋に入れて空気を混ぜ込むようにしてあわせる。
- ②大きめのボウルに B)のヨーグルト・卵・牛乳・とかしバター・はちみつを入れて、泡たて器で混ぜ合わせる。
- ③②のボウルに①の粉類を加えてざっくりと混ぜ、10分ほど置く。
- ④薄くサラダオイルをひいた鉄鍋を温め、③の生地を流し入れ程よい焦げ目が付き生地の表面にプツプツと気泡が出てきたらひっくり返す。両面きれいに焼けたら取り出す。
- ⑤そのままでも、バター・メイプルシロップ・はちみつなどをかけてもおいしい。
- ⑥フルーツ・生クリーム・アイスクリームなどトッピングしても。

