

タミさんのパン焼き

パンケーキ・プレーン シンプルだけど味わいのある出来上がり

(材料) 1回分

卵	2個
砂糖	大さじ4
塩	小さじ1/2
牛乳	大さじ4
小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ2
バター	適量



- ① パン焼き器の内側にバターを多めに塗ります。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、砂糖・塩・牛乳を加えて泡たて器で良く混ぜます。
- ③ 別のボウルに小麦粉100gとベーキングパウダー小さじ2を入れ、乾いた泡たて器で混ぜ合わせます。(合わせてふるった状態)
- ④ ②のボウルに③の粉類を加えて混ぜます。(混ぜすぎに注意)
- ⑤ パン焼き器に④の生地を流し入れ、フタをして中火と弱火の間くらいの火加減で焼きます。
- ⑥ 約20分で焼きあがります。竹串をさしてみても何も付いてこなければできあがりです。

