

## 桜のパンケーキ

タミさんのパン焼き器ミニでつくる春の香り

材料(タミさんのパン焼き器ミニ 1個分)

卵	1個
砂糖	大さじ2
牛乳	大さじ2
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
桜の花の塩漬け	8~10片
羊羹	適量
バター	少し



- ① パン焼き器の内側にバターを少量塗っておきます。
- ② ボウルに卵を割り入れ、砂糖と牛乳も加えて混ぜ合わせます。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて②のボウルに振り入れ、さっと混ぜます。(こねないように)
- ④ 塩漬けの桜はあらかじめ水で洗っておきます。(塩気を少し残して)
- ⑤ ③の生地に④の桜を混ぜ込んでパン焼き器に流し入れフタをして約3分焼き、小さく切った羊羹を埋め込みさらに5分焼きます。



Uchu's Uchu  
料理セミナー