

鉄鍋でホットケーキ 黒蜜・きな粉



Uchi no Uchi
料理セミナー

材料

ホットケーキミックス	適量
黒蜜	黒砂糖 160g
	グラニュー糖 80g

きな粉

バター

- ① 黒蜜を作ります。

鍋に水 200 ccと細かく刻んだ黒砂糖とグラニュー糖を入れ、かきまぜながら中火で煮溶かす。沸騰したら火を弱め、あくを取りながら4分の3量になるまで煮詰め、火からおろして冷ます。

- ② ホットケーキミックスの袋の説明どおりにケーキの生地を作り鉄鍋を使って焼きます。
- ③ 焼きあがったホットケーキを器に乗せ、バター①の黒蜜ときな粉を添えてできあがり。

