

どら焼き

材料（4 個分）

卵	2 個
三温糖	80 g
はちみつ	大さじ 1
みりん	大さじ 1
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	小さじ 1
サラダオイル	小さじ 1
つぶあん	200 g



- ① ボウルに卵を割り入れ砂糖（三温糖）を加えて混ぜ合わせ、泡立ってます。
- ② はちみつ、みりんを加えさらに混ぜ合わせます。
- ③ 薄力粉・ベーキングパウダーをふるい入れしっかりと混ぜ合わせます。
- ④ 中火に熱したフライパンに薄くサラダオイルをひき、③の生地を 10 センチ位の円形に流し（2 分）表面がぷつぷつと泡立ってきたらひっくり返し 1 分焼き、こんがり焼き色がついて火が通ったら冷まします。8 枚焼きます。
- ⑤ さめたらあんこ 50 g をはさんで出来上がり。