

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
ベーキングパウダー	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。
- ③ ②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上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。

