

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 |
| 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 10 分焼きます。

