

料理名 プチどら焼き

y v 1 6 0 5 1 佐藤英文

作りやすい分量 36個分 (一人3個で12人分)

生地	ホットケーキミックス粉	200g
	卵	50g (1個)
	豆乳	200g
	れんこん	100g
あん	枝豆	300g
	豆乳	100g
	はちみつ	44g (大さじ2)
	市販のホイップクリーム	150g

作り方

あん

- ①塩ゆでした枝豆をサヤから外し、豆乳と一緒にミキサーにかける
- ②①とはちみつを鍋にうつし、中火から弱火にかける。焦げないようによく練り、好みの硬さになるまで、水分を飛ばす。
- ③②を平らな皿やバットなどに移し、粗熱をとったあと、冷蔵庫で冷やす。

生地

- ①ボールに卵と豆乳を入れ、混ぜる。
- ②①に皮をむいたれんこんをすりおろして混ぜる。
- ③②にホットケーキミックス粉を入れダマが残らないように混ぜる。
- ④ホットプレートかフライパンを熱しておき、ティースプーンなどを使い、③を直径3～4cmくらいの円になるように落とし、両面焼く。
- ⑤④の粗熱が取れたら、焼き目がきれいな面を外側にし、上記でつくったあんとホイップクリームを挟んで完成。