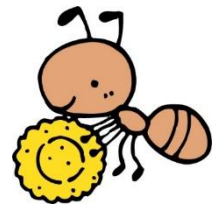




どら焼き風



<材 料>

作り方4人前

ホットケーキミックス 150g 卵 1個 牛乳 100cc みりん 大さじ2
こしあん 160g 油 適量

<作り方>

- ① ボールに卵を割りほぐし、みりん・牛乳を入れてホットケーキミックスを加えよく混ぜる。
- ② こしあんを4等分に分けて丸めておく。
- ③ フライパンで小ぶりのお玉1杯の小さな生地を8枚作り、濡れふきんをかけてしっとりとさせる。
- ④ ③に②をのせて③をかぶせて形を整える。



<ワンポイント>

小さなどら焼きを作りました。あんこが苦手な子どもたちも食べてくれました。