

～“しろくまちゃん”のホットケーキ～より

## ホットケーキ

レシピ監修・調理指導  
エコール辻東京 秋元 慎治 先生



バターやシロップなどを足さなくてもおいしく食べられる風味豊かで食べごたえのあるホットケーキ！  
こだわった素材の味を味わってね！

### 材料 ～ 直径13cm程度のももの4枚分 ～

卵	1個	
牛乳	150g	
薄力粉	150g	タンパク質9%前後のもの
きび砂糖	80g	ブラウンシュガーでも可
ベーキングパウダー	大さじ1杯	

※国産の薄力粉の場合は牛乳の量を120gにして作ってください。

※薄力粉のタンパク質9%前後のものが無い場合は薄力粉130g、強力粉20gで作ることが出来ます。

※きび砂糖ではなく別の砂糖を使う場合はバニラエッセンスなど加えると風味がよくなりおいしくいただけます。

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉はふるっておく。
- テフロン加工でないフライパンの場合は薄く油またはバターを塗っておく。

### Step1 ステップ1

薄力粉、きび砂糖、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。



### Step2 ステップ2

ボウルに卵を入れ、泡立て器でよく混ぜ、コシを切っておく。



Step 3  
ステップ3

牛乳を加え、混ぜる。



Step 4  
ステップ4

ステップ1を加え全体がなめらかになるまで混ぜる。  
(ざっくり混ぜた場合は軽い食感のホットケーキになります)



Step 5  
ステップ5

ラップをして生地を冷蔵庫で15分休ませる。



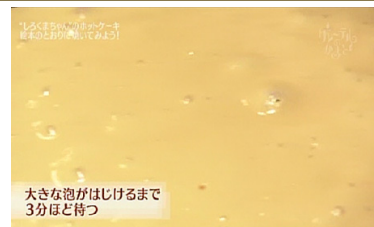
Step 6  
ステップ6

フライパンを弱火で1分温め、表面がほんのり温かい  
状態になったら弱火のままレードルで生地を流す。



Step 7  
ステップ7

3分経って表面の泡が大きくはじけたらひっくり返す。



Step 8  
ステップ8

1分焼いたら出来上がり。



しろくまちゃんの顔の作り方

Step 1  
ステップ1

出来上がった生地をレードルを使ってソースディスペンサーに入れる。



## Step 2 ステップ2

温めたフライパンにしろくまちゃんのみ、口を絞る。



## Step 3 ステップ3

中火で30秒～1分焼く。  
(少し焼けた香りがするまで)



## Step 4 ステップ4

ぬれた布巾の上にフライパンをのせ、冷ます。  
(ジューっという音がしなくなるまで)



## Step 5 ステップ5

目と口の位置がずれないように静かに生地を流し、顔を作る。



## Step 6 ステップ6

同じように表3分、裏1分焼く。



## Step 7 ステップ7

耳はソースディスペンサーの中に入っている生地を楕円に絞り、表2分、裏40秒くらい焼く。  
(生地が小さいので焼きすぎないように注意する)



## 食べごろと保存方法

出来立て後アツアツよりも少し温かい程度まで冷ました方がおいしく召し上がれます。  
もし保存しておく場合はラップでしっかり包んで乾燥しないようにしましょう。  
電子レンジなどで再度温めていただくとよりおいしく召し上がれます。