

～“カードキャプターさくら”のホットケーキ～より

ホットケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



素朴な味わいのホットケーキをいろいろな形で楽しめるよう工夫しました。
今回は羽や星を作りましたが、ほかにも自由に形が作れます。
ホットプレートを使いますので、焦げにくく簡単に焼けます。
家族やお友達と一緒にワイワイ作って楽しんでください！

材料 ～ アルミホイルの型 (星、羽根、丸) 2セット分 ～

<生地>

薄力粉	200g	
グラニュー糖	80g	
ベーキングパウダー	小さじ2杯	
塩	2つまみ	
卵	100g	Mサイズ2個分
牛乳	160g	
バター	40g	

<仕上げ>

粉砂糖	適量
-----	----

<はちみつミルク>

牛乳	適量
はちみつ	適量
おろしショウガ	適量
シナモン	適量

作り方

Prepare
準備

- 薄力粉はふるっておく
- ホットプレートを160℃(お手持ちの機種種の最低温度)にセットしておく
- 直径5mmの丸口金をつけた絞り袋を準備しておく

型を作る

Step 1 ステップ1

アルミホイルを適当な長さで引き出し、3cmほどの幅で3回折り返して型枠を作る。星型や丸型を作り、端をもう片方の端に差し込んで止める。最後の折り返しを幅1cm程度にすると差し込みやすい。
番組で作った1辺が4cmほどの六角星を作るのに、差込部分を含めて50cmほど、直径12cmの円を作るのに40cmほど、羽根は50cmほどが必要です。
ホットプレートやフライパンに合わせて大きさは調整してください。
手を切らないよう、作業時は手袋をすると安心です。



Step 2 ステップ2

型ができれば、内側にサラダ油を塗っておく。



ホットケーキを作る

Step 3 ステップ3

薄力粉、グラニュー糖、ベーキングパウダー、塩を混ぜ合わせる。



粉類を全て混ぜる

Step 4 ステップ4

ボウルに卵を入れ、泡立て器でよく混ぜ、牛乳を加えておく。



卵と牛乳を混ぜる

Step 5 ステップ5

ステップ3にステップ4を加えて混ぜ、全体がなめらかになったら、溶かしたバターを加えて混ぜる。



Step 6 ステップ6

160℃に温めたホットプレートにアルミホイルで作った星、羽、丸の型を置き、蓋をして焼く。
生地は絞り袋で高さ1cm程度まで絞り入れる。
※160℃の場合は温度が高く焼き色がつきすぎてしまう可能性があるのしばらくしたら保温に切り替える。
※120℃~140℃ぐらいであればそのままOK



Step 7 ステップ7

生地が乾いたら、竹串などを使ってアルミホイルの型を取り、生地を裏返す。



Step 8 ステップ8

裏返した面にもほんのり焼き色が付けば焼き上がり。



盛り付け

Step 9 ステップ9

星と羽をバットに移し、粉砂糖を振りいお皿に盛り付ける。
お好みに形や飾りつけを楽しんでください!



はちみつミルク

Step 10 ステップ10

温かい牛乳にお好みの量のはちみつを加え混ぜる。
※お好みでおろしショウガやシナモンを加えてもよい。

食べごろと保存方法

出来たてがおすすめ。翌日中に食べ切って下さい。

(ホットケーキが冷めてしまった場合は盛り付けの前に電子レンジで少し温めて下さい)