

～ドラえもんのドラやき～より

# ドラやき

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



ドラえもんの大好物、ドラやき! 甘い匂いがふわりと香る生地には、小豆のつぶつぶ食感がたまらないあんこをぎっしり詰めて。未来のロボットもとりこになった、昔ながらの味をお楽しみあれ。

## 材料 ～直径22cm 1個分、直径9cm 5個分～

### <生地>

全卵	250g	Mサイズ5個分
上白糖	210g	
はちみつ	30g	
みりん	30g	
重曹	3g	
水	10ml	ステップ4
薄力粉	230g	
水(調整用)	30～50ml	ステップ5

ショートニング

ホットプレートに生地がくっつく場合は  
使用してください

### <ドラやきあん>

小豆(乾物)	500g
グラニュー糖	540g
水あめ	100g
水	約400ml

## 作り方

Prepare  
準備

- 薄力粉をふるっておく
- ホットプレートを180℃に温めておく

生地を作る

Step 1  
ステップ1

ほぐした卵に上白糖を加え、泡立えないようにすり混ぜる。



Step 2  
ステップ2

はちみつとみりんを加えて混ぜる。



Step 3  
ステップ3

薄力粉を加えて手早く混ぜ、1時間休ませる。



Step 4  
ステップ4

休ませた生地に、10mlの水で溶いた重曹を加え、全体をよく混ぜる。



Step 5  
ステップ5

少しずつ水を加え、落とす跡が少し残る程度のかたさに調節する。



Step 6  
ステップ6

180℃のホットプレートに、たまじゃくしで好みの大きさに生地を流す。(流した生地は広がるので加減する)



Step 7  
ステップ7

生地の表面に気泡が出てくるのを待つ。



Step 8  
ステップ8

全体に気泡が出たらへらで裏返し、生地がふくらむまで焼く。



Step 9  
ステップ9

2枚を合わせ、乾いた布巾をかぶせて冷ます。



Step 10  
ステップ10

<大サイズ>  
180℃のホットプレートに、高い位置から生地(185g)を流す。



Step 11  
ステップ11

蓋をして、生地の上に気泡が出てくるのを待つ。  
後はステップ8、9と同様。



組み上げ

Step 12  
ステップ12

生地につぶりとあんをのせる。  
(大サイズは330g使用)



Step 13  
ステップ13

生地をかぶせ、縁の部分を少しつまんでくっつける。



Step 14  
ステップ14

手のひらで押さえて形を整える。



## 食べごろと保存方法

翌日までにお召し上がりください。

### <参考レシピ> ドラやきあん

#### Step 1 ステップ1

ゆで小豆を準備する。

「舞妓さんちのまかないさん」のあずきぱっと(2021年3月15日放送)の参考レシピ「小豆つぶあん」のステップ9までを参考にしてください。

#### Step 2 ステップ2

鍋にゆで小豆、グラニュー糖、水あめ、分量の水を入れて強火にかける。

#### Step 3 ステップ3

沸騰したら弱火にし、アクをこまめに取りながら煮詰める。

#### Step 4 ステップ4

焦がさないようにして、ぜんざいくらいのやわらかさに炊く。

※あんがはねるので火傷に注意。

#### Step 5 ステップ5

平らな容器に移し、表面が乾かないようにラップをかけて冷蔵庫で冷やす。