



【にらのどら焼き】



岡本晴美さん

材料 (15 コ)

にら	1 束 (100g)	卵	1 コ
あんこ	400g	オリーブ油	大さじ 2
ホットケーキミックス	300g	ベーキングパウダー	小さじ 1
牛乳	400ml		

手順

- (1) にらを 5 センチの長さに切ります。
- (2) フードプロセッサーに、にら、ホットケーキミックス、卵、牛乳、ベーキングパウダーを入れ攪拌していきます。
- (3) フライパンにオリーブ油を入れ弱火で熱し、おたま 8 分目くらいの生地を流し入れていきます。焼き色がついたら裏返し、両面に焼き色がついたら取り上げます。15 枚焼いていきます。
- (4) あんこを 15 コに分けます。焼き上がった生地にあんこをのせ、折りたたんでいきます。15 コ作ったら完成です。