

メニュー名

厚焼きふわふわパンケーキ

学校名: 茨城県立那珂湊 高等学校

氏名: 武藏 優

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私は家族に感謝の気持ちを込めて作りました。
私の家族は甘いものが大好きなのでパンケーキを作ってみました。

工夫したことは、パンケーキのふわふわ食感を出す為に弱火で10分したものを時間を切り上げてきれいなキツネ色に仕上げたことです。

誰でも出来る料理だけど、家族の笑顔が見れたらうれしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
ホットケーキミックス	100g	①牛乳パックで型を作る
ヨーグルト	50g	
卵	2個	
牛乳	50g	
砂糖	30g	
		②フライパンにクッキングシートをひく
		③卵黄と卵白を分ける
		④卵黄に牛乳とヨーグルトをまぜる
		⑤ホットケーキミックスを④にまぜる
		⑥卵白をハンドミキサーで泡立てる
		⑦卵白に砂糖をまぜてツノが立つまで泡立てる
		⑧⑤に⑦を数回に分けてまぜる
		⑨クッキングシートをひいたフライパンに牛乳パック型の①をおき、生地を7分目まで入れてフタをして弱火で10分焼く
		⑩10分たったら上にもクッキングシートをのせてお皿にひっくり返してもう一度フライパンに入れてフタをして5分焼いたら完成