

献立名：もじえホットケーキ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

クッキングパウダー

(ホットケーキミックス)

1袋(200g)

たまご 1個

牛乳 150cc

バター 30g

シロップ 15gぐらい

紅茶 10g

<用意する道具>

ボウル・泡立て器・計量カップ・フライ

返し・たまじゃくし・ホットプレート

さら・フォーク・計量スプーン・お茶紙

パック・やかん

<作り方>

① 卵と牛乳をボウルに入れて混ぜる。

② ミックスパウダーを加え、さっくりと混ぜる。

③ 大さじ1ばいぐらいの量を、シール付きのビニル袋に入れる。

④ ホットプレートを温める。

⑤ シール付きの袋の底の部分を少し切り、ホットプレートに字や絵をかく。

⑥ 少し焼けてきたら、たまじゃくしで生地を丸く流し入れる。

⑦ プツプツと小さな泡が出てきたら、裏返して2分ぐらい焼く。

⑧ 焼き上がったらさらにとり、バターをのせてシロップをかける。

※ 紅茶用の湯を沸かし、お茶紙パックに紅茶の葉を入れて、紅茶を用意する。

<気をつけることやポイントなど>