

# 大橋先生とハワイアンパンケーキを作って

## みんなで進級祝いをしよう！！



【プレーンパンケーキ♪】(直径6~7cm 15枚分)

### 【材料】

A・卵 1個 ・ヨーグルト無糖 50g ・牛乳 40cc ・砂糖 20g  
・塩 少々 ・サラダ油 小さじ2

B・薄力粉 75g ・ベーキングパウダー 小さじ1

### 【作り方】

- ① ボウルに卵を入れ混ぜ、残りのAの材料を1つずつ順に混ぜ加えます。
- ② ①にBを一緒にしてふるいに入れ、泡立て器でなめらかになるまで合わせます。  
【ポイント！！まぜすぎない！！】
- ③ ②を温室で5~10分おきます。
- ④ フライパンを強火で熱し、油をうすく引きます(テフロンなら油なしでもいいです)
- ⑤ 一度、ぬれ布巾の上にフライパンを置き、生地をのせます。
- ⑥ 火を弱火にし(2分くらい)、表面にポツポツ穴があいてきたらひっくり返します。
- ⑦ ふたをして裏を 30秒~1分ほど焼きます。

### 【トッピング】

カスタードクリーム ホイップクリーム バナナ いちご ブルーベリー  
フルーツ缶 メープルシロップ etc