

# ホットケーキ

デザート

## 材料 (2枚分)

卵	1コ
砂糖	30g
牛乳	100cc
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1強
溶かしバター	大さじ1
角切りバター	2個
はちみつ	適宜



## 作り方

1. 薄力粉、ベーキングパウダーをふるっておく。
2. ボウルに卵、砂糖を入れて泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ、牛乳を加え、やさしく泡だて器で混ぜる。
3. 薄力粉、ベーキングパウダーを2~3回に分けてゴムべらでボウルの底からおこすように混ぜ入れ、さらに、溶かしバターも加え混ぜる。
4. テフロン加工のフライパンを強火で熱し、1度、濡れぶきんにあてフライパンの中心をすこし冷ましてから、弱火かけ、生地をおたまで高い位置からフライパンの中心に流し込む。プツプツ穴があいてきたら裏返してふたをして焼きあげる。  
(ホットケーキ生地の焼時間は最初の表側が3分、裏側が2分が目安)
5. 角切りのバターをのせ、はちみつをかけていただく。

所要時間 40分  
主な調理器具 フライパン