

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「ハッピー料理教室 エスビー食品 2014年2月23日より」

シナモンシュガーパンケーキ ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

材料(4人分)

▼食材A▼

S & B シナモンシュガー	小さじ1
砂糖	大さじ2
薄力粉	100g
コンスターチ	10g
ベーキングパウダー	5g
塩	ひとつまみ
卵	1個
牛乳	110cc
サラダ油	大さじ1

トッピングはお好みでバニラアイス、フルーツなど

- 1 <食材A(粉類)>をボールにいれて、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。
- 2 卵を別のボールに割り入れ、ホイッパーでよくあわ立てるように、かき混ぜる。
- 3 2に牛乳をいれ、1の<食材A(粉類)>を少しずつ混ぜ合わせる。
- 4 最後に、サラダ油を加えて、ひと混ぜする。
- 5 フライパンを中火にかけ、レードル1杯弱の生地をフライパンに流す。
- 6 生地にふつふつと穴(気泡)があいてきたら、ひっくり返す。裏側も、1分30秒ほど焼いて、皿にとる。
- 7 お好みで「S & B シナモンシュガー」、バニラアイス、フルーツを添えて出来上がり。

レシピで使用している商品のご紹介

