

#いたキャンふくしま2022もも

No. 12

投稿者 @zuumin_100yen_sweets 様

桃のパンケーキ



[材料]

ホットケーキミックス150g

卵1個

牛乳120ml

ヨーグルト50g

桃お好みで適量

生クリーム100ml

砂糖10g

[作り方]

- 1 ボールに卵と牛乳とヨーグルトを入れて泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 2 フライパンを中火にかけてあたため、一度ぬれふきんにのせる。1の1/6量を流し入れ、ふたをして弱めの中火で1分30秒～2分焼く。
- 3 表面にプツプツと穴があき、端が少し乾いた状態になったら、返して1分ほど焼く。残りも同様に焼く。
- 4 ホイップクリームを作ります。生クリームと砂糖を加え、泡立て器でツノが立つまで泡立てる。
桃はお好みの大きさに切る。
- 5 器に3のパンケーキを盛り、しぼり袋に4の生クリームを入れてしぼり、桃をそえる。

桃の果実を贅沢にそえた「桃のパンケーキ」です🍑

口の中いっぱい桃が広がります🍑