

ホットケーキ

所要時間: 約1時間



【作り方】

【材料】1人前

- ・ホットケーキの粉 ... 100g
- ・牛乳 ... 140cc
- ・卵 ... 1個
- ・バター ... 1個
- ・ハチミツ ... 1本
- ・油 ... 適量

【調理道具】

- ・まな板 ... 2枚
- ・包丁 ... 2丁
- ・泡だて器 ... 1本
- ・おたま ... 1本
- ・フライ返し ... 1本

【食器】

- ・紙皿 ... 食数分
- ・フォーク ... 食数分

①材料と調理器具を確認します。

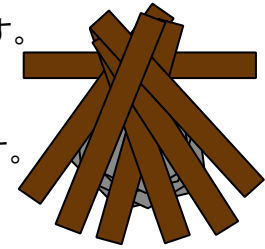
②ボウルにホットケーキの粉、卵、牛乳を入れ、泡だて器で混ぜ合わせます。

③かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。



④鉄板に油をひいて火にかけます。

⑤鉄板が温まったら②をお玉ですくい、一杯ずつくっつかないように鉄板に広げます。

⑥裏面がキツネ色に焼けたらひっくり返します。

⑦反対側もキツネ色になったらお皿に移して完成です。

お好みでバターやハチミツを添えていただきます！

