

手作りスイーツ

ハワイでも人気のパンケーキ！
フルーツをたっぷりとのせて香り豊かなメープルシロップをとろ〜り・・・
朝からちょっとゴージャスな気分が味わえますよ。



材料【4人分】

- | | | |
|---|-----------------|-----------|
| | クリームチーズ |60g |
| | 絹ごし豆腐 |100g |
| A | 卵黄 |2個分 |
| | 砂糖 |30g |
| | 牛乳 |80cc |
| | バニラエッセンス |2〜3滴 |
| B | 卵白 |2個分 |
| | 砂糖 |30g |
| | 小麦粉 |150g |
| | 片栗粉 (またはタピオカ粉)※ |60g |
| | ベーキングパウダー |10g |
- ※タピオカ粉の方がもちり感が出ます。

ふもちっ！パンケーキ



Point

このときハンドミキサーを常にグルグルと動かしてください。キメの細かいムラのないメレンゲが出来ます。

- ①のボウルにAの材料を全て入れ、豆腐をホイッパーで崩しながら滑らかになるまで良くかき混ぜます。
- ② 卵白をハンドミキサーで1分ほど泡立て、残りの砂糖を入れたあと、もう2分泡立てメレンゲを作ります。



- ③ クリームチーズを耐熱ボウルに入れ電子レンジ200Wで1分。程よく柔らかくなったたらホイッパーで滑らかになるまでかき混ぜます。
- ④のボウルにメレンゲを混ぜ合わせます。このとき木べらを使って練らないようにやさしくサックリと混ぜ合わせる事がポイント。

オススメトッピング

- メープルシロップ
森永製菓メープルシロップ100%がおススメ。
- 生クリーム
タカナシ乳業純生クリーム35がおススメ。
- バター
バターを室温にどし、バター100gにつき10gの砂糖をいれ、白っぽくなるまでホイップしたものを添えるとオシャレ。



- ⑤ ④のボウルにメレンゲを混ぜ合わせます。このとき木べらを使って練らないようにやさしくサックリと混ぜ合わせる事がポイント。
- ⑥ フライパンにサラダ油を敷き、余分な油をキッチンペーパーでふき取ります。
- ⑦ 生地をフライパンに円形に流し入れ、弱火で1分半〜2分。このときフライパンにはフタをしましょう。中央がこんもりして気泡が出てきたら、ヘラでひっくり返して1分できあがり。お好みのトッピングでお召し上がりください。

Point

フライパンに敷く油は、「ごく薄く」がポイント。

Point

このとき混ぜすぎないこと(練らないこと)が重要。



- ④のボウルにメレンゲを混ぜ合わせます。このとき木べらを使って練らないようにやさしくサックリと混ぜ合わせる事がポイント。
- ⑤ ④のボウルにメレンゲを混ぜ合わせます。このとき木べらを使って練らないようにやさしくサックリと混ぜ合わせる事がポイント。
- ⑥ フライパンにサラダ油を敷き、余分な油をキッチンペーパーでふき取ります。
- ⑦ 生地をフライパンに円形に流し入れ、弱火で1分半〜2分。このときフライパンにはフタをしましょう。中央がこんもりして気泡が出てきたら、ヘラでひっくり返して1分できあがり。お好みのトッピングでお召し上がりください。