

ホットケーキミックスで作る簡単どら焼き！  
卵黄を使えば、生地もしっとり黄色く仕上がります。

## フライパンで作るどら焼き



### ポイント アドバイス

ホットケーキと違い、とろ火でフライパンを加熱し、温度が安定したところで焼くのがコツです。



### 材料<4人分>

ホットケーキミックス	100g	はちみつ	大さじ1
卵黄	2個	つぶあん	120g
水	70ml	サラダ油	少々

### 作り方

- 1) 卵黄、水、はちみつをしっかり混ぜ合わせ、混ざったらホットケーキミックスを加えて、さっくり混ぜます。はちみつを入れると綺麗な焼き色がつきます。
- 2) フライパン(フッ素樹脂加工)に薄くサラダ油を塗って熱し、熱くなったら、とろ火にします。温度が安定したところで、1)を計量用大さじにたっぷり山盛りすくい、一気に流しこみます。(柔らかめの生地なので、一点に落とすと円形に広がります。まずは1枚、試し焼きして、火加減を確認してください)
- 3) 表面にブツブツと泡が立ち、周囲が乾きかけてくるまで焼いたら、フライ返しで返し、反対側は表面が少し色づく位に焼きまます。焼けたら網にのせて、あら熱をとってください。



- 4) 焼き色が薄い方を内側にして、つぶあん30gをのせて挟んだら出来上がり。



デコペンで絵をかいたり、イチゴなど、お好みのスイーツを挟むのもお勧めです。

