

“しろくまちゃんのホットケーキ” にでてくる「たべもの」は、、、
 もちろん『ホットケーキ』。
 ホットケーキのいろいろなアレンジレシピをしょうかいします。

《カルピスホットケーキ》



〈材料〉 4～5人分

小麦粉	150g
バニリングパウダー	5g
カルピス	60cc
水	100cc
レーズン	30g
油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉とバニリングパウダーは合わせてふるっておきます。カルピスと水を混ぜておきます。
 - ②ボウルに、粉とカルピスを入れ、泡だて器で混ぜます。
 - ③小さく切ったレーズンを②に混ぜ、油を敷いたフライパンで焼きます。



《まっちゃあずきホットケーキ》



〈材料〉 4～5人分

小麦粉	150g
バニリングパウダー	5g
抹茶	3g
さとう	40g
牛乳	150cc
甘納豆	30g
油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉、バニリングパウダー、抹茶は合わせてふるっておきます。
 - ②ボウルに、粉と砂糖を入れて混ぜ、牛乳を加えて泡だて器で混ぜます。
 - ③甘納豆を②に混ぜ、油を敷いたフライパンで焼きます。

《あんこのホットケーキ》



〈材料〉 4～5人分

小麦粉	150g
バニリングパウダー	5g
こしあん	150g
牛乳	150cc
さとう	10g
油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉、バニリングパウダーは合わせてふるっておきます。
 - ②ボウルに、粉と砂糖を入れて混ぜ、牛乳とこしあんを加えて泡だて器で混ぜます。
 - ③油を敷いたフライパンで焼きます。

《キャロットホットケーキ》



〈材料〉 4～5人分

小麦粉	150g
バニリングパウダー	5g
牛乳	100cc
人参	50g
砂糖	40g
油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉とバニリングパウダーは合わせてふるっておきます。人参は皮をむき、すりおろしておきます。
 - ②ボウルに、粉とすりおろした人参、砂糖、牛乳を入れ泡だて器で混ぜます。
 - ③油を敷いたフライパンで焼きます。

《おえかきホットケーキ》



〈材料〉 4～5人分

小麦粉	150g
バニリングパウダー	5g
牛乳	100cc
人参	50g
砂糖	40g
油	適量
ココアパウダー	少々

- 〈作り方〉
- ①小麦粉とバニリングパウダーは合わせてふるっておきます。
 - ②ボウルに、粉と砂糖、牛乳を入れ、泡だて器で混ぜます。
 - ③②の生地（適量）を別の容器に入れ、ココアパウダーを入れ混ぜます。
（おえかき用生地）
 - ④油を敷いたフライパンに③のココア生地でお花や車などの絵を描き、②の生地を絵の上に敷き、焼きます。

