

“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》

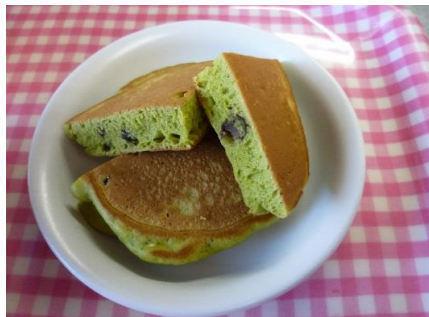


〈材料〉 4～5人分	
〔小麦粉	150g
〔バクィンガバクィン	5g
〔カルピス	60cc
〔水	100cc
〔レーズン	30g
〔油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉とバクィンガバクィン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
〔バクィンガバクィン	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、バクィンガバクィン、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
〔バクィンガバクィン	5g
〔こしあん	150g
〔牛乳	150cc
〔さとう	10g
〔油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉、バクィンガ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
〔バクィンガバクィン	5g
〔牛乳	100cc
〔人参	50g
〔砂糖	40g
〔油	適量

- 〈作り方〉
- ①小麦粉とバクィンガ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
〔バクィンガバクィン	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小麦粉とバクィンガ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。

