

料理名

糀を使ったパンケーキ



4 人分

調理時間 約 40 分

作り方

1. 紅大豆は前日のうちに水に浸して戻しておく。
2. 戻した紅大豆を柔らかくなるまで茹でしておく。
3. 米粉とベーキングパウダーをふるいにかける。
4. 別の容器で卵・牛乳・砂糖をよく混ぜる。
5. 4に3を入れ、さらによく混ぜる。
6. フライパンに生地をのばし、紅大豆をのせて焼く。
7. 焼き目がついたら裏返し、しっかり焼く。
8. 焼きあがったパンケーキにお好みでトッピングを乗せて完成。

材料

- ◆ 紅大豆（川西町紅大豆生産研究会） 適量
- ◆ 米粉 100g
- ◆ ベーキングパウダー 4g
- ◆ 卵 1個
- ◆ 牛乳 80cc
- ◆ 砂糖 30g
- ◆ 甘こうじ（酢屋吉正） } お好みで
- ◆ モッツアレラチーズ }