

お絵かきホットケーキ

材料

・動画で使った材料

材 料		準備	焼くとき
卵 1個		ベーキングパウダー 小さじ 2	
牛乳 100mL		塩 ひとつまみ	
小麦粉 100g		はちみつ 大さじ 1	
			サラダ油 少々
			バター メイプルシロップ 好きなだけ

準備

※手をきれいに洗ってから始めましょう。

・生地を作る



① 卵をあわ立て器でかき混ぜる。

② 牛乳を入れて、混ぜる。

③ 小麦粉、ベーキングパウダー、塩を入れて、混ぜる。
トローツとたれる 固さに。

④ おたまで1ぱい、しぼりぶくろに入れる。

⑤ ボウルに残った生地にはちみつを入れて混ぜる。

※ ④の生地は、少し固めに作っておくと、絵や字をかきやすい。
しぼりぶくろは、ビニールぶくろでも代用できる。
生地を入れたら、ぶくろの口をしっかりと留めておく。

やってみよう

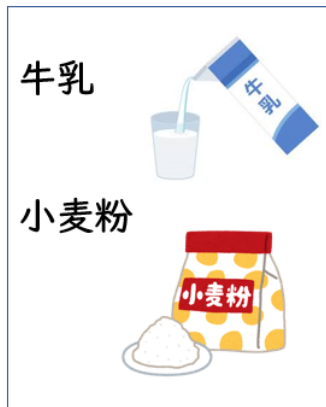
- ・④で準備したしぼりぶくろの生地で、ホットプレート(フライパン)に好きな絵や文字をかく。
ビニールぶくろの場合は、先を5mm程度切る。
絵や字を細くかきたいときは、2~3mm切るなど、調整する。
- ・⑤で準備した生地を、絵の上にかける。
- ・表面にブツブツと穴が開いてきたら、裏返す
- ・色のちがいを観察する。
- ・バターやメイプルシロップなどを好きなだけかけて、おいしくめし上げれ！

★家庭で簡単にできる材料

絵や字をかく生地だけ、牛乳と小麦粉で準備すると、簡単に実験できます。

材 料

絵をかく生地



ホットケーキの生地



焼くとき

サラダ油 少々

食べるとき

バター
メイプルシロップ
好きなだけ