



ふわふわ♪
スフレパンケーキ

作成者: れもねーど

<材料>2人前

- 卵黄・・・2個分
- 卵白・・・2個分
- ①薄力粉・・・30g
- ②ベーキングパウダー・・・2g
- サラダ油・・・大さじ1
- 牛乳・・・大さじ1
- グラニュー糖・・・30g
- バター(トッピング用)・・・適量
- はちみつ・・・適量

<作り方>

- 1、ボウルに卵黄、サラダ油、牛乳を入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせます。①を振るい入れ、粉気がなくなるまで混ぜ合わせます。
- 3、別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てます。ある程度泡立ってきたら、グラニュー糖を数回に分けて入れ、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
- 4、3の3/1を2に入れ、泡だて器で混ぜ合わせます。残りを入れぐゴムベラでしっかりと混ぜ合わせます。
- 5、中火で温めたフライパンにバターをひき、キッチンペーパーで伸ばします。
- 6、4の1/3の量を3つ、おたまですくいフライパンに入れます。ボウルに残った生地を上へのせ高さを出します。
- 7、焼き色がついたら、裏返し、ふたをして弱火で3分ほど蒸し焼きにし、焼き色がついたら火から下ろします。
- 8、お皿に盛り付け、はちみつをかけ、バターをのせたら完成です。

<感想>

火加減を調節するのがすこし難しかったです。

でもとても美味しくできました！！

家族もおいしいと喜んでいました。

家でおしゃれなパンケーキを作れるのでおすすめです。

参考文献： クラシル 「ふわとろ スフレパンケーキ」

<https://www.kurashiru.com/recipes/b228ea8b-d610-48de-92bb-df4c2c0d5e04>