

どらやき



<材料 4人分>

小麦粉	145g	ベーキングパウダー	5g
バター	10g	卵	120g
砂糖	25g	はちみつ	15g
牛乳	80g	つぶあん	120g
油	少量		

つぶあんが苦手な方はこしあんでもおいしく作ることができますよ♪



<作り方>

- ①.つぶあんは丸めておく。バターは溶かしておく。
- ②.小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ③.ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けて加えながら泡立て、はちみつ・牛乳・バターを加えて、よく混ぜ合わせ、②を加えてさっくりと混ぜる。
- ④.ホットプレートを熱し、油をなじませ③を入れて直径5～6cm くらいの大きさに焼く。
- ⑤.④を2枚ずつ焼き、熱いうちに餡をはさみ、軽く押さえて形を整える。