



おうちで作ってみよう!



豆腐入りホットケーキ

豆腐を入れると・・・
ふわふわ♪になるよ

<材料> 4人分くらい

小麦粉	60g
ベーキングパウダー	2g
卵	1/2個
牛乳	30cc
豆腐	30g
砂糖	20g
焼き油	少々

【作り方】

- ① 小麦粉・ベーキングパウダーを大きめのボウルに入れて、あわたて器で混ぜます。(粉をふるうかわりに)
- ② 卵・牛乳・豆腐・砂糖を混ぜます。
- ③ ②に①を加え混ぜ合わせます。
- ④ 好きな大きさに焼きます。

☆ホットケーキミックスを使わなくても、ホットケーキができます！

☆豆腐は入れた方が、ホットケーキがふわっと高さが出ます。
(入れなくても大丈夫です)