

大学いも風ホットケーキ



料理特徴

いつものホットケーキをちょっとアレンジしてみませんか？「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」と黒いりごまをかければ、大学いも風ホットケーキのできあがり。バターとたれの甘じょっぱくて、コクのある味はやみつきです。

材料 1人分(3枚分)

材料名	使用量	材料名	使用量
ホットケーキミックス	150g		
卵	1個		
牛乳	100ml		
バター	適量		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	1袋		
黒いりごま	適量		

作り方

- ①ボウルに卵と牛乳を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ②①にホットケーキミックスを加え、20回ほど大きくさっくり混ぜる。
- ③フライパンを中火で熱し、濡れふきんの上で少し冷ます。
- ④②をフライパンに高めの位置から入れ、弱火で3分焼く。
- ⑤生地の上にプツプツと小さな泡が出てきたら、ひっくり返して2分焼く。
- ⑥器に盛り付け、バター・「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」・黒いりごまをトッピングしたら出来上がり。