

# どら焼き



## 料理特徴

なま醤油のほのかな旨味加わることで、深みのある味に仕上がります。生地はほんのりと香ばしく、上品などら焼きです。

## 材料 12 個分

| 材料名    | 使用量  | 材料名         | 使用量  |
|--------|------|-------------|------|
| 卵      | 100g | サラダ油        | 適量   |
| 上白糖    | 90g  | あんこ         | 180g |
|        |      | 醤油クリーム      | 60g  |
| <A>    |      | <醤油クリーム・配合> |      |
| 正田なま醤油 | 10g  | ホイップクリーム    | 100g |
| みりん    | 6g   | 正田なま醤油      | 3g   |
| はちみつ   | 10g  |             |      |
| 重曹     | 2g   |             |      |
| 水      | 30ml |             |      |
| 薄力粉    | 140g |             |      |

## 作り方

- ①ボウルに卵を入れて泡だて器で切るようにほぐし、上白糖を加えて白っぽくなる程度に軽めにすり混ぜる。
- ②①に<A>・水に溶かした重曹を加え、泡だて器で良く混ぜる。
- ③②に薄力粉をふるって加え、さっくりと大きく混ぜ合わせたら、冷蔵庫で30分寝かせる。
- ④フライパンにサラダ油をうすくひき、弱火で③を円形に焼く。
- ⑤④にあんこ・醤油クリームを挟んだら出来上がり。