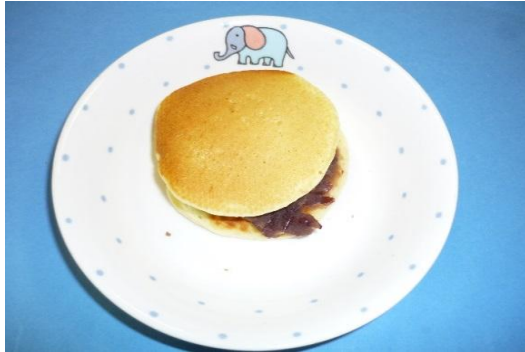


つぶあんのどら焼き



材 料 (卵1個分)

・小麦粉	50g
・BP	小さじ1/2
・卵	卵1個
・砂糖	15g
・はちみつ	5g
・醤油	15g
・牛乳	20cc
・みりん	大さじ1/2
・ゆで小豆	50g

作 り 方

1. 小麦粉とBPは合わせて振るっておきます。
2. ボウルに卵を割り、砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜます。
3. 2に牛乳・はちみつ・醤油・みりんを入れまぜ、1を加え混ぜます。
4. ホットプレートで160度に設定して生地を焼いていきます。
5. 両面焼けたら小豆を挟むと出来上がりです。

