

北海道ホットケーキミックスを使ったレシピ

むくむくゆでケーキ

ゆでてこんな風に食べれるのが不思議。食感は未体験な感じ。強いて言えば、口溶けの良いポテトサラダのよう。生クリーム、イチゴソースとの相性が良く、ちょっと変わったケーキのようです

◆材料(4人分)

材料	分量
北海道ホットケーキミックス	200g(1袋)
牛乳	大さじ 5
生クリーム	100cc
イチゴジャム	大さじ6+水少々

◆出来あがりイメージ



◆作り方

1. ボールに北海道ホットケーキミックスと牛乳を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる※ゴムベラ等を使い混ぜてから、手でこねると手に生地が付きにくく、作業しやすいです
2. 10~12等分程度に分け、軽く丸める
3. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、中火にして2を入れる
4. 2. 5~3倍くらいの大きさになり浮いてきたら、ざるに上げて水を切る
5. 生クリームをゆるめに泡立てる
6. ジャムは水でのばして、ソースとする
7. 水切りした生地を皿に盛りつけ、生クリームとイチゴソースをトッピングして完成



作り方1



作り方2



作り方4