

北海道ホットケーキミックスを使ったレシピ

和風ごま・甘納豆パンケーキ

しっかりとごまが主張し、甘納豆がちょうど良いアクセントになっています。甘さが苦手なお父さんもおいしく召しあがれると思います

◆材料(2人分)

材料	分量
北海道ホットケーキミックス	100g(1/2袋)
水	100cc
黒すりごま	大さじ 1
卵	1個
甘納豆 ※うぐいす豆や白花、金時などあると色合いが良い	適量

◆出来あがりイメージ



◆作り方

1. ボールに水と卵を入れ、よく混ぜる
2. 北海道ホットケーキミックスを加え、しっかりと混ぜた後、甘納豆をいれる。生地を5分程度休ませる ※甘納豆はまんべんなく散るよう混ぜて下さい
3. フライパンに油をひき、中火で熱し、ぬれふきんの上で少しさます
4. 生地を1/2を高め位置から一気に流し込み、弱火で約3分程度焼き、裏返して弱火で約2分程度焼き、中まで火が通れば出来あがり