

母のレシピ② パンケーキ (Sunday Morning)



材料 (10~12枚、3、4人分)

- ✓ 小麦粉 150g
- ✓ B.P 小さじ1 1/2 *B.P.はベーキングパウダーの略
- ✓ 塩 小さじ1/4
- ✓ バター 大さじ3
- ✓ 砂糖 大さじ3
- ✓ 卵 2個
- ✓ ミルク 約150cc

トッピング

- ✓ バター
- ✓ メイプルシロップ

作り方

- 1 小麦粉、B.P、塩を2度ふるう。
- 2 室温にもどしたバターを木杓子又は攪拌器でよくねり、砂糖を加え、卵黄を加えて更によくねる。
- 3 2の中に1の粉類とミルクを交互に入れて混ぜ合わせる。始めと終りは粉にすると分離しない。
- 4 別のボールに卵白を固く泡立て、3の中に入れ、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせる
- 5 暫く冷蔵庫に入れておくと滑らかになる。
- 6 ホットプレートに少し油を落とし、一度ふきとってから焼きはじめる。油が多過ぎると表面がきれいに焼けない。蓋をして焼く。
- 7 熱いところに冷たいバターをはさみ、メイプルシロップをたっぷりかけていただく。

このメイプルシロップあってこそそのパンケーキである。

ポイント

しっとりした食感の熱いパンケーキ、冷たいバター、香り豊かなメイプルシロップが口の中で溶けて、絶妙の味。美味しい紅茶とナイフ&フォークを添えて。焼き上がった順にアツアツを召し上がれ。(美喜子)

