



①卵と牛乳をボウルに入れ泡立て器でよくときほぐし、ホットケーキミックスを加えダマがなくなる程度まで混ぜます。



②フライパンでなるべく薄めに1枚焼き、取り出します。



③2枚目の生地を流し、弱火にしてふたをして焼きます。ひっくり返すタイミングよりもうすこし長く焼いてから、上に1枚目のホットケーキをのせ、ふたをして蒸気をごもらせながら焼きます。焦げないように火をすこし弱めにして焼いてください。2枚くっついた状態で焼けるので取り出します。

④同様にして3枚目の生地を流し、上に2枚重ねのホットケーキをのせて焼きます。ホットケーキの接着面はふたをした時の蒸気の熱で火が入るので、ふたをしながら焼いてください。



⑤フライパンからケーキが飛び出してしまいふたが来ない時は、鍋をひっくり返してふた代わりにするなど工夫してください。

⑥5段焼けたら、皿にのせ粗熱がとれるまで待ちます。

⑦その間に生クリームに砂糖を加え、泡立ててホイップクリームを作ります。(必ずよく冷えたクリームを使ってください。砂糖の量は好みで加減してください。)



⑧ケーキにホイップクリームを塗り、好みのフルーツを飾って出来上がりです。★ホイップクリームを上手に塗る必要はないので楽しみながら作ってください。
生クリーム：乳脂肪分47%…しっかりしたコクのある味になります。
乳脂肪分35%…フワツとして軽い口当たりです。
乳脂肪を気にされる方は植物性脂肪のものを使ってください。

おすすめ食材

タカナシ
特選北海道純生クリーム

数字は乳脂肪分の量(%)をあらわしています。乳脂肪の違いにより、風味、ホイップ状態が異なります。脂肪分が低いクリームは、軽い口当たりになり、脂肪分が高いクリームは濃厚で豊かなコクと風味があります。



材料(6人分)

- ホットケーキミックス…1袋(300g)
- 卵(Mサイズ)…2個
- 牛乳…240ml
- 砂糖…30g
- 生クリーム(乳脂肪分47%)…200cc
※又は好みの生クリーム
- 好みのフルーツ…冷凍ベリーミックス、キウイフルーツ、バナナ、いちごなど



※フルーツの栄養量は含まれません。

栄養量	・エネルギー……………391kcal	・脂質……………19.9g	・食塩相当量……………1.0g
	・たんぱく質……………7.3g	・炭水化物……………46.4g	