

フワフワ！メープルパンケーキ

メープルサイダーでつくるフワフワにふくらむパンケーキを召し上がれ。



メープル風味のパンケーキ



MAPLE CIDER
メープルサイダー
<http://kinokohouse.jp>



「メープルサイダー」でつくるフワフワにふくらむパンケーキのレシピ

フワフワ～メープルパンケーキ

メープル風味

材料（4枚分）

- パンケーキミックス 200g
- 卵(Mサイズ) 1個
- メープルサイダー 180ml
- * ヨーグルト(大さじ1)
溶かしバター(10g)を追加
するとより美味しくなります
- * お好みでバター・メープル
シロップなどをかけて
お召し上がりください

作り方

- ① ボウルにメープルサイダー卵を入れ
泡だて器でよく混ぜ、そこに
パンケーキミックスを混ぜ合わせる
- ② フライパンを強火で熱した後、
ぬれぶきんの上で少し冷ます。
- ③ 弱火にし、フライパンに1/4の量の
生地を流しいれる。
- ④ 表面にプツプツの穴が出てきたら
裏返し、様子を見ながら2分ほど焼く

* ホットプレートの場合は160℃で予熱