

パインパンケーキ



		材 料	
		1人分	市販のスライス缶の場合(2人分)
A			
[薄力粉	50g	100g
	黒砂糖	15g	30g
	ベーキングパウダー	2g	4g
B			
[パインクラッシュ缶果肉	50g	パイン缶スライス 2と1/2枚
	卵	25g	1個
	牛乳	25g	50g
	サラダ油	5g	10g
	サラダ油	少々	少々
	パインクラッシュ缶果肉	大さじ1	大さじ2
	ゆであずき(缶)	大さじ1	大さじ2
	黒蜜	大さじ1/2	大さじ1

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)



2. ボウルにAを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
別のボウルにBを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
AのボウルにBを少しずつ入れて、泡立て器でよく混ぜる。



3. サラダ油を入れたフライパンを熱し、一度濡れ布巾に置く。
2の生地を半量入れ、再び火に戻す。
弱火で2分程焼き、再度濡れ布巾においてひっくり返し、裏面も2分程焼く。



4. お皿に盛り、パイン・ゆであずきを添え、黒蜜をかける。

- ・ ミントを添えると彩りよく仕上がります。
- ・ 黒蜜の代わりに、黒砂糖やざらめを使っても美味しくできます。

