

ポーノスイーツの会 **カイザーシュマーレン**

材料 (フライパン1枚分 4人分)

薄力粉	150g
牛乳	150ml
グラニュー糖	40g
卵黄	3個
卵白	3個
バター	30g
ラムレーズン	45g
塩	ひとつまみ

トッピング

粉糖
ジャム



作り方

1. ボウルに卵黄、グラニュー糖、塩を入れ泡立て器で混ぜ合わせます。
2. しっかり混ぜたら薄力粉をふるい入れ混ぜ合わせます。
3. 粉っぽさがなくなったら、牛乳を加えて混ぜ合わせます。
4. 別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立たせます。
5. 泡立ってきたら、グラニュー糖(卵白用)を加えて8分縦にします。
6. 3に5を3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
7. フライパンを中火で熱し、バターを入れて溶けたら弱火にして6を流し、入れラムレーズンを散らします。
8. 表面に穴が開いてきたら裏返し中に火が通るまで弱火で3分程焼きます。
9. 中まで火が通ったら細かく切り分け火から下ろします。
10. お皿に盛り付けて、トッピングを添えて出来上がりです。