

ふわふわパンケーキ



材料 12枚（1人2枚）（6人分）

- ・卵し 4個
- ・グラニュー糖 40g
- ・薄力粉 or 強力粉 60g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・牛乳 40g

※生クリーム+砂糖（箱記載）

作り方

- ①材料を準備し、ホットプレートを保温程度の弱で温めスタート。
※お湯を沸かしておく。
- ②卵を卵黄と卵白に分け卵白は冷凍庫へ。
- ③卵黄に牛乳、振るった薄力粉（強力粉）とベーキングパウダーを合わせてよく混ぜる。
- ④冷えた卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え固めのメレンゲを作る。
- ⑤出来たメレンゲの出来の悪そうな所をひとすくいとり、②の生地にしかり混ぜる。
- ⑥ ⑤で混ぜた生地を残りのメレンゲ（④）に合わせます。下からすくって返してを繰り返しながら、少々メレンゲが残る程度まで混ぜます。



- ⑦ホットプレートに薄く油を敷き、生地をこんもりのせる。

※熱湯 大さじ 1/2～1 を加えて蒸気焼き開始（弱火でじっくり焼きます）



- ⑧蓋をして焼いていきます。

※時々ホットプレートの中の水分を蒸発させるように傾けて焼くと良い。



- ⑨底に焼き色がついたら優しく返し、再度熱湯を加え蓋をして蒸気焼きします。側面をヘラで触って生地がつかなくなったら完成♪



※中はこんな感じです♪



★合間に生クリームに砂糖を加え、ホイップクリームを作ります。