

いちごどら焼きレシピ

1 道具 (1)ホットプレート (2)お玉 (3)こて (4)電子はかり (5)ふるい (ざるも可)
(6)さかずきぐらいの小さなうつわ1つ

2 材料 A 皮 (6個分 皮は1個につき2枚必要 計12枚分)
(1)卵90g (小2個分) (2)さとう90g (3)はちみつ10g (4)みりん 5g
(5)しょうゆ3CC (6)じゅうそう1グラム (7)薄力粉100g

B 中に入れるもの

(1) いちご6個 (2)粒あん 300~350g (市販のもの)

3 作り方 A 皮の部分と中身

(1)みりんにはちみつを入れ溶かす。

(2)水(20cc)にじゅうそうをとかす。

(3)ボウルに卵とさとう、しょうゆを入れ混ぜ合わせる。

(4)「(3)」に「(1)」と「(2)」を入れ、しっかりと混ぜ合わせる。

(5)粉を2かいふるい(ざる)にかける。

(6)「(4)」に「(5)」を入れ、さっくり混ぜ30分寝かす。

※寝かしている間にあんを6個分に分け、いちごをのせる。

B 焼き方

(1)180度程度に温めたホットプレートで焼く。表面がプクプクとした泡が出る迄がまんする。(※ホットケーキの焼き方と同じ)

(2)12枚焼く。6枚の真ん中をいちごやあんの一部が出るようにくりぬく。

4 包み方 (1)下の台6枚にあんで巻いたいちごをのせる。

(2)上の皮をかぶせる。

(3)半分に切る。

