

豆乳パンケーキ



～ 材料 ～

| | |
|------------|---------------|
| 豆乳 | 150 cc |
| ホットケーキミックス | 200 g |
| 卵 | 60 g (1 個分) |
| バター | 17 g (大さじ1 強) |
| 砂糖 | 17 g (大さじ2 弱) |
| 絹ごし豆腐 | 100 g |

～ 作り方 ～

- ① 温めた豆乳に砂糖を入れて溶かす。
- ② 絹ごし豆腐はハンドミキサーや泡だて器でペースト状になるまで混ぜる。
- ③ ボールに①、②、卵、ホットケーキミックスを入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ 溶かしバターを入れて混ぜオーブン 170℃で約 15 分焼く。

～ ポイント ～

- ・バターは最後に入れることで香りよく仕上げることができます。
- ・豆腐が生地に入っているのもっちり歯切れがよく食べやすいです。

