

# しろくまちゃんのほっとけーき

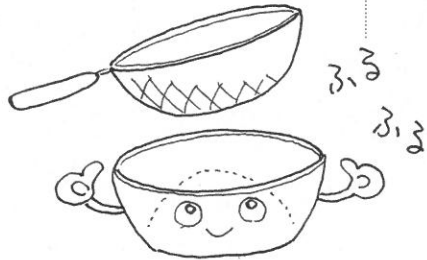


ジャムやフルーツなど、  
好みで乗せてもおいしい!

ごきあがり♡

【準備】

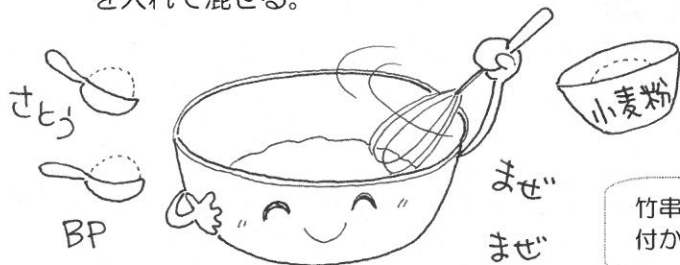
☆薄力粉は、ふるい又はざるで  
ふるっておく  
☆バターは、溶かしておく



① ボウルに卵と牛乳、バターを入れ、泡だて器で混ぜる。



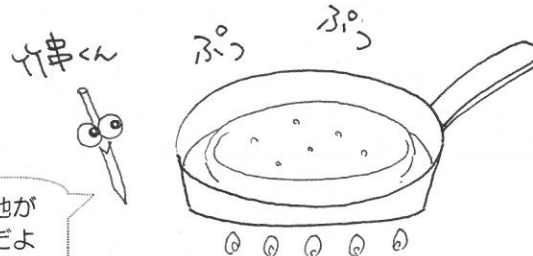
② ①のボウルに小麦粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れて混ぜる。



③ 熱したフライパンに②を流しいれ、  
中火で焼く。



④ 表面がぷつぷつし始め、裏面が焼けたら  
ひっくり返して更に焼く。



竹串を刺して、生地が  
付かなければOKだよ

【材料 4枚分】

薄力粉	150g
砂糖	40g
ベーキングパウダー	12g
卵	1個
牛乳	120ml
バター	10g

☆バターを入れると、ふんわりした  
食感になります