

フッキーシェフのホットケーキミックス

このホットケーキミックスはテオブロマ土屋公ニシェフのオリジナルブレンドによるものです。テオブロマで普段使っている材料で作られています。味はプレーンとチョコレート の 2 種類があります。すでにふるってあるので、わざわざふるわなくてもすぐ使えます。購入後時間が経っていたり、一度使ってしばらく使わなかった場合などはふるって使ってください。

基本のレシピ (プレーン・チョコレート共通です)

●材料

<ベーシック> 4~6 枚	<ふんわり> 3~5 枚
卵しサイズ.....1 個 (正味 60g)	卵しサイズ.....1 個 (正味 60g)
牛乳.....150g	牛乳.....100g
ホットケーキミックス.....200g	ホットケーキミックス.....200g
サラダ油.....少々	サラダ油.....少々

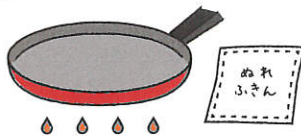
●作り方 (できるだけ正確に計量してください)

①



ボウルに卵と牛乳を入れてホイッパーで混ぜ、ホットケーキミックスを加えてざっくり混ぜる。

②



中火でフライパンを温め、温まったら (2~3 分) 濡れふきんの上であら熱をとる。弱火に変える。

③



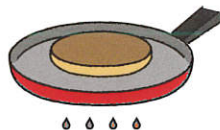
フライパンにサラダ油を小さじ 1 杯流し、キッチンペーパーで余分な油をふき取る。おたま 1 杯の生地を流す。

④



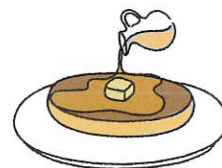
1~2 分 (大きさによる) でふくらみはじめ、表面に穴があいてきたらフライ返しでひっくり返す。

⑤



火は弱火のままできっと待つ。2~4 分 (大きさによる) で焼き上がる。キッチンペーパーで触ってパンパンに弾力があれば焼き上がり。

⑥



温めておいたお皿の上に焼き上がったホットケーキをのせ、バターとメイプルシロップをのせるとそれらしくなる。個人的にはハチミツやテオブロマのジャムもおすすめ。

フッキーシェフのワンポイントアドバイス!



インスタ映えを考えて 3 段とかにしたい場合は、大きめのフライパンで小さなケーキを 3 つ作りましょう。

1 枚ずつ何枚も焼いて重ねると、最初に焼いたケーキが冷めてしまいます。

熱いうちが美味しいのがホットケーキです。

チョコレート味のホットケーキにはバターとチョコレートソースがおすすめです。

チョコレートソースは、牛乳 30cc とバター・チョコレート 20g とバター 5g を電子レンジで 1 分加熱して出来上がりです。