

ライスミルクパンケーキ



材料（約 5 枚分）

●ライスミルク	… 150ml
小麦粉	… 150g
ベーキングパウダー	… 小さじ 1
砂糖	… 20g
卵	… 1 個
サラダ油もしくはバター	… 適量
トッピング	… お好み

作り方

●**ライスミルクの作り方** 炊いたお米（30g）と水（200ml）をミキサーにかける。

- 1) 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 2) ボウルにライスミルクと砂糖、溶いた卵を泡立て器で混ぜ合わせ、①を加えてさらに混ぜる。
- 3) サラダ油もしくはバターを引いたフライパンに②の生地を適量流し入れ、片面 2~3 分ずつ焼いたらできあがり。お好みのフルーツやソースをかけていただく。



表面パリッ！中はモチモチ♪のパンケーキだよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

