

手作りどらやき



※材料(1週間共通)※

つぶあずき・・・1袋

《どらやき生地用》どらやき約5ヶ量

ホットケーキミックス・・・150g(1袋)

たまご・・・2ヶ

水・・・100CC

みりん・・・30CC

《お絵かき用》

ホットケーキミックス・・・150g(1袋)

たまご・・・2ヶ

水・・・100CC

みりん・・・30CC

甘栗・・・1瓶

《抹茶クリーム》

生クリーム・・・200CC

抹茶・・・10g

砂糖・・・30g ※お好みで調節してください

抹茶クリームの作り方



①生クリーム100CC(半量)に砂糖・抹茶を加えて湯煎にかけながら、よく混ぜ溶かす



②氷水に当てて粗熱が取れたら、泡立てる(7~8分立て目安)

作り方

《どら焼き生地・お絵かき生地共通》



- ① 溶きたまごに水・みりんを加え、混ぜ合わせる



- ② ホットケーキミックスを加え、混ぜ合わせる

point

お絵かき用の生地に少量の小麦粉(分量外)を加え、どら焼き生地よりも少し固めの生地にすると、お絵かきがしやすくなります



100円均一などで調理用のお絵かきペンも販売されています



《焼き方》



- ① ホットプレートを160~170度に温め、お絵かき用の生地で絵を描く



- ② 表面に火が通ったら、牛乳パックの型をのせてどら焼き生地を流しこむ



point

2枚に合わせるので、生地は薄めに焼いた方が仕上がりが綺麗です
お絵かき用生地に醤油(分量外)を少量入れると絵がはっきりします

《牛乳パックで作る型の作り方》



- ① 牛乳パックに切込みを入れて側面4枚を切り取る



- ② 切り取った側面をさらに、1/8の細さに切る



- ③ 片方に切り込みを入れてひっかけ、輪っかにする