

Let's ぱくぱく

ぱく/ パンケーキメーカー



かんたん
レシピ®

HOME SWAN

● — 基本のパンケーキ（ホットケーキ） — ●



材料..

約4枚分

- ・ホットケーキの素 150g
- ・たまご 1個
- ・牛乳 100cc

ワンポイント

とかしバター 15gや
メープルシロップ 30g
などを入れてもおいしい！

作り方

1. たまごと牛乳を混ぜ合わせホットケーキの素とよく混ぜる。
2. 予熱したパンケーキメーカーに生地を入れ、約3分焼く。

ワンポイント

卵白をメレンゲ状にして、
他の材料を混ぜ合わせたものにさっくりと混ぜ合わせると、よりふんわりとした仕上がりに！

— マドレーヌ —



材料

約2枚分

- ・薄力粉 50g
- ・砂糖 50g
- ・バター 50g
- ・たまご 1個
- ・ベーキングパウダー ... 小さじ1

作り方

1. やわらかくしたバターとたまごを混ぜ、砂糖を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
2. ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、ダマにならないように混ぜ合わせる。
3. 予熱したパンケーキメーカーに生地を入れ、約5分焼く。

— どらやき —

材料

約4枚(2個)分

- ・あんこ 適量
- ・薄力粉 75g
- ・たまご 1個
- ・水 30cc
- ・砂糖 40g
- ・はちみつ 15g
- ・みりん 10g
- ・サラダ油 5g
- ・ベーキングパウダー ... 小さじ1



作り方

1. 溶きたまごに砂糖を加えよく混ぜ、はちみつ、サラダ油、みりんの順によく混ぜ合わせながら加える。
2. 薄力粉を半分入れ、よく混ぜ合わせたら残りの薄力粉とベーキングパウダーを入れ、よく混ぜ合わせる。
3. 生地に水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. 予熱したパンケーキメーカーに生地を入れ、約3分焼く。
5. 生地を2枚焼いたら片方にあんこを乗せて挟む。

ワンポイント

ラップで包んで、ぎゅっとおさえて少しおくと、生地とあんこがなじみます。

● — ミニピザ — ●

材料

約10枚分

- ・餃子の皮 10枚
- ・ベーコン 4枚
- ・プチトマト 10個
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・ケチャップ 適量

ポイント

具材をマヨネーズやコーンなどに
変えてもおいしい！



作り方

1. 餃子の皮にケチャップを塗る。
2. 5mm幅に切ったベーコンを散らして、
スライスしたプチトマトを乗せる。
3. ピザ用チーズを上には振りかける。
4. 予熱したパンケーキメーカーに入れて、約3分焼く。

● — お好み焼き — ●

材料

約6枚分

- ・キャベツ 300g
- ・お好み焼きの粉 100g
- ・たまご 1個
- ・水 150cc
- ・揚げ玉 適量
- ・桜えび 適量

作り方

1. キャベツを千切りにきざむ。
2. たまごと水を混ぜ、その中にお好み焼きの粉を加えよく混ぜ合わせる。
3. きざんだキャベツと好みの具材を2に入れてよく混ぜ合わせる。
4. 予熱したパンケーキメーカーに生地を入れ、約4分焼く。
5. お好みでソース、マヨネーズ、あおのり、かつおぶしをかける。



株式
会社 新津興器

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙677-82
TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344
フリーダイヤル ☎ 0120-970-188
受付時間 9:00~12:00/13:00~17:00 (土・日・祝日を除く)