

らくがきラスクのパンケーキ



材料 (4~5 枚分)

●パンケーキのたね	
小麦粉	300g
ベーキングパウダー	小さじ4
きび砂糖	80g
卵	2個
牛乳	280ml
はちみつ	60g
サラダ油	大さじ2
バニラエッセンス	少々
+	
おやつキング ラスク	お好みの量



お絵描き用のたねは、少量のパンケーキのたねにココアパウダーを加えてよく混ぜ、しぼり袋に入れる。

- 1 小麦粉とベーキングパウダーをいっしょに2回ふるう。
2回ふるうことでキメ細やかな生地になる。
- 2 別のボウルに卵をとき、きび砂糖、はちみつ、油、バニラエッセンス、牛乳1/3量を入れて混ぜ合わせる。
- 3 1と2のボウルの中身を混ぜ合わせ、残りの牛乳を少しずつ加えながらさらに混ぜる。
- 4 火にかける前のフライパンに、お絵描き用のたねで絵を描く。
- 5 フライパンを弱火にかけて絵の部分に火を通す。
絵の部分の表面が乾けばOK。
- 6 フライパンにホットケーキのたねを流し入れて、端にラスクを置く。
油をひかなくてもよいフライパンで焼くと、焼き具合がまだらになりにくい。
- 7 生地の上にふつふつと穴があいてきたら、焼き色を見てひっくり返す。
- 8 色よく両面を焼いたらできあがり。

