

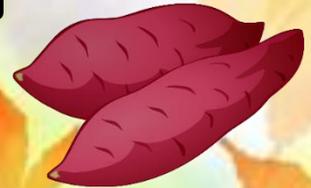


紫いものふんわりどら焼き



【材 料】 10 個分

- ホットケーキミックス 200g
- 牛 乳 100cc
- 卵(M サイズ) 1 個
- 紫いもパウダー 20g
- さつまいも 100g
- 砂糖 15g
- 生クリーム 50g
- 砂糖 15g
- 紫いもパウダー 5g



◆ 作り方 ◆

- ① さつまいもは、竹串がすっと刺さるくらいまで、柔らかく蒸す。
- ② 火が通ったら皮を剥いて砂糖を少しずつ加え、マッシャーで粗めにつぶす。
つぶしたさつまいもに紫いもパウダーを加えて色を付ける。(さつまいも餡)
- ③ ボールに生クリームを入れ、砂糖を少しずつ加えながらハンドミキサーで固めのホイップを作る。
- ④ 固さを見ながら、さつまいも餡にホイップを少しずつ加えて、紫いもホイップを作る。
出来た紫いもホイップはしぼり袋に入れておく。
- ⑤ ボールにホットケーキミックス・卵・牛乳・紫いもパウダーを入れてよく混ぜる。
- ⑥ 熱したフライパンに油を敷いて生地を落とし入れ、両面に焼き目が付くまで焼く。(20 枚)
- ⑦ 生地にはホイップをしぼり、上から生地を乗せて挟んだら完成。

