

○芋あんどら焼き○



いつものどら焼きを
手作りしちゃおう♪

材料	ホットケーキミックス	1袋 (150g)	さつまいも	1本 (200g)
5個分	卵	1個	クチナシの実	1個 (あれば)
♥	みりん	大さじ1	砂糖	30g
	牛乳	100ml	みりん	大さじ2
	油	少量		

↑生地

- ①♥を混ぜ合わせる。ホットケーキミックスに、♥を入れて泡だて器で混ぜる。
- ②①の生地を、薄く油をひいたフライパンで円形に焼く。両面に火を通す。
- ③10枚焼き、ラップをかけてパサつかないようにしておく。

↑芋あん

- ①さつまいもの皮をむき、2cm幅の輪切りにする。かぶる位の水とクチナシの実を入れて茹でる。
- ②さつまいもが柔らかくなったら、クチナシを取り出し、茹で汁をコップ1杯程残して捨てる。
- ③②の鍋に砂糖、みりんを加えて、芋をつぶしながらよく混ぜる。
- ④好みの固さになるまで弱火で熱する。

★裏ごしをするとなめらかに！
★餡は冷めると固くなります。