

11

パン粉のパンケーキ

食べきり
ポイント
(工夫した点)

小麦粉や卵液がついてしまったパン粉を完全に使い切ることができます。

おいしさポイント

ベチャッと水っぽくならず、ふんわり焼きあがるように、牛乳ではなくヨーグルトを使用しました。

エピソード(考案のきっかけ)

揚げ物を作る時、衣に使い残ったパン粉がもったいなくて考えました。



【材料・分量】

(1人分/小3枚)

- ・パン粉 1/2カップ
 - ・卵 1個
 - ・プレーンヨーグルト1/4カップ
 - ・砂糖 小さじ1
 - ・シナモンパウダー 少々
 - ・サラダ油 適宜
- } A

*トッピング：バター、シロップなど好みのものを使用して下さい

写真では小豆あん(缶詰)、粉糖、白ごまを使用

【作り方】(10分)

1. ボウルにAを入れよくかき混ぜる。
2. 生地が馴染むように2, 3分寝かせる。
3. 油を入れたフライパンに生地を入れ両面こんがり焼く。
4. 皿に盛り付け、好みのトッピングをする。