

2026年1月号

【料理名】もちふわ和風パンケーキ



【主材料】(2人分)

切りもち……1個
調製豆乳……200mℓ
とき卵……1個分
ホットケーキミックス……200g
A 生クリーム……100mℓ
A 砂糖……小さじ1
粒あん、栗の甘露煮……各適量

【作り方】

1. もちは1cm角に切って耐熱ボウルに入れ、豆乳100mℓを加えてふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで3分加熱する。ゴムべらでよく混ぜ、ラップをして1分加熱する。なめらかになるまでよく混ぜ、残りの豆乳を加えてよく混ぜる。
2. ①にとき卵を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを2~3回に分けて加え、そのつどさっくりと混ぜる。
3. 樹脂加工のフライパンを温め、②の1/4量をスプーンで丸く流し入れ、ふたをして弱火で2分、返して同様に2分焼く。4枚焼き、器に盛る。
4. Aは合わせて七分立てにする。③にのせ、粒あんと栗を添える。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1カップ=200mℓ、1合=180mℓ、大さじ1=15mℓ、小さじ1=5mℓです。
- * 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。