

どら焼き



<材料>

生地1枚30gの場合/約6ヶ分

全卵	100g
砂糖	100g
はちみつ	10g
みりん	10g
薄力粉	100g
オリエンタルのベーキングパウダー	3g
水	40g
餡	適量

※1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。

<準備>

- ・全卵は常温に戻す
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・サラダ油(分量外)を用意する

<作り方>

- ① 全卵に砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる
- ② はちみつ、みりんを加えて混ぜる
- ③ ふるった小麦粉とベーキングパウダーと水を加えて滑らかになるまで混ぜる
- ④ 涼しいところで30分休ませる
- ⑤ サラダ油を薄く引いたフライパンに生地30gを流し入れ、弱火(175~180℃)で、表3分・裏1分焼く(※表を焼く時は蓋をする)
- ⑥ どら焼き生地が冷めたら、餡を載せ2枚合わせをする

ポイント

生地が柔らかいと流れて薄くなってしまいますので、水の量で柔らかさを調整してください



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL: (03)3968-1116 FAX: (03)3968-8929
<https://www.oyc.co.jp/>