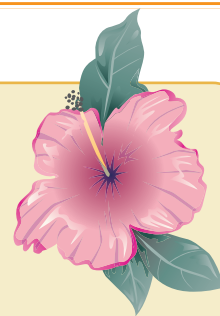


～ chefおすすめパンケーキ～
インスタ映えするパンケーキ①
ソース



<使用食材>

ハワイ風ホワイトナッツソース

MIXナッツ (アーモンド カミ・ヘゼルなど)	・・・30g
薄力粉	・・・7g
バター	・・・7g
牛乳	・・・100g
練乳	・・・13g
40%生クリーム	・・・80g
グラニュー糖	・・・18g

キャラメルソース

グラニュー糖	・・・150g
生クリーム	・・・75g
塩	・・・1g
バター	・・・35g

MIXベリーソース

MIXベリー	・・・70g
フランボワーズピューレ	・・・70g
グラニュー糖	・・・50g
レモン汁	・・・5g

<Let's Cooking>

- ① ナッツをオーブンに入れ、170℃で7～9分位焼き、冷めたら荒く刻みます。
- ② 鍋にバターを入れ、溶けたら薄力粉を入れます。
- ③ バターと薄力粉が混ざったら、少しずつ牛乳を入れて伸ばしていきます。
- ④ 牛乳が全部入ったら、火を止めて練乳を入れます。
- ⑤ 弱火で火にかけ、立てた生クリームを混ぜます。

- ① 鍋にグラニュー糖を入れて火にかけます。
- ② グラニュー糖が溶けて、キャラメル色になったら火を止め、塩・バター・生クリームを混ぜたら完成です。

- ① 全部 鍋に入れて沸いたら・・・

★3種のソース 完成★

～ chefおすすめパンケーキ～
インスタ映えするパンケーキ②
パンケーキ



<使用食材>

パンケーキ 6枚

強力粉 50g
薄力粉 50g
ベーキングパウダー 3g
グラニュー糖 30g
塩 1g
卵 (M) 全卵60g 1個
牛乳 90g
無塩バター 20g

※有塩バターを使う時は塩を入れない。

<Let's Cooking>

- ① 無塩バターを溶かします。
(レンジ・湯煎おまかせ)

強力粉・薄力粉・ベーキングパウダーを
振るっておきます。

- ② ボウルに卵を割り入れ、溶いたら
グラニュー糖・塩・牛乳・粉・バター
の順に入れます。

- ③ フライパンを中火であたため、
濡れた布巾に一度置きます。

- ④ 生地を流し、蓋を閉めます。
この時、指に水を少しつけて
フライパンの中にはじくように
蒸し焼きにしたら・・・

★パンケーキ 完成★

