



作り方

1. ボウルに**A**を入れて混ぜておく。
2. **1**の中に**B**を入れよく混ぜ合わせて、約5～10分置く。
3. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」
「**160℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
4. 表示部に「**適温**」が表示されたら生地を入れ、両面を焼く。(ふたを
するとふっくら早く仕上がる)

適温調理

焼き物

設定温度の目安
160℃

材料（4枚分）

A 薄力粉	250g
ベーキングパウダー	小さじ1
塩	小さじ1/4
砂糖	大さじ1/2
重曹	小さじ1/2

B バター（溶かす）	20g
無糖ヨーグルト	250mL
卵	1個
牛乳	60mL
はちみつ	大さじ1/2

材料（2枚分）

A 薄力粉	125g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1/8
砂糖	大さじ1/4
重曹	小さじ1/4

B バター（溶かす）	10g
無糖ヨーグルト	125mL
卵	1/2個
牛乳	30mL
はちみつ	大さじ1/4