

## IH調理 こいのぼりどら焼き



適温調理

焼き物

設定温度の目安  
160°C

### 材料 (9個分)

ホットケーキミックス 150g

<b>A</b> 卵	1個
砂糖	大さじ3
はちみつ	大さじ1
牛乳	150mL
みりん	大さじ1

つぶあん 適量

<b>B</b> 生クリーム	適量
砂糖	適量

③を合わせて泡立てしておく(8分立て)

チョコペン 適量

### 作り方

- ボウルにホットケーキミックスと**A**を入れて混ぜ合わせる。
- 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°C」**を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、**1**を9枚分に分けて流し入れ、両面を焼く。
- 焼き上がったら、生地が温かいうちに半分に折り目をつける。
- 粗熱が取れたら、つぶあんと**B**をはさみ、チョコペンでこいのぼりの模様を描く。