

## IH調理 パンケーキ



### 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°C」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°C

材料 (4枚分)

<b>A</b>	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>B</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