



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