



作りかた

- 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を数回に分けて加え、白くもったりするまでしっかり泡立てる。
- ①にしょうゆ、みりん、はちみつ、牛乳を順に加え、それぞれゴムベラでよく混ぜる。Aをふるい入れ、さっくりと粉けが無くなるまで混ぜる。
- 食品を入れずに **212 どら焼き** で予熱をする。
- 角皿にオープンシートを敷き、②の生地を12等分にし、丸く流す。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を**下段**に入れ、加熱する。
- 加熱後、丸めたつぶあんをはさんでラップで包み、一晩おく。

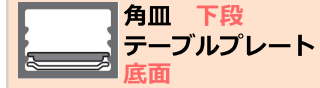
加熱の目安

予熱：約10分
加熱：約10分

1回に作れる分量

6個分

使用付属品



カロリー

137kcal

塩分

0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料

卵(溶きほぐす)

6個分

3/4個

砂糖(ふるっておく)

35g

しょうゆ

小さじ2/3

みりん

小さじ2/3

はちみつ

4g

牛乳

35mL

A 小麦粉(薄力粉)

60g

A ベーキングパウダー

小さじ1

つぶあん

150g