

料理名 甘栗カスタード どら焼き			
材料名	分量(4 人分)	材料費(2000 円以内)	
ホットケーキミックス	70g	計 400 円	
砂糖	65g (20+45)		
溶き卵	1 個分 (1/2+1/2)		
はちみつ	10g		
牛乳	200ml (70+130)		
甘栗 / 薄力粉	50g(40+10) / 20g		
サラダ油 / バニラエッセンス	少量 / 数滴		
作り方			
<どら焼きの皮> ①ボウルに溶き卵、卵(1/2)、砂糖(20g)、はちみつを入れ、泡立て器で混ぜ、そこに牛乳(70ml)を加えて更に混ぜる ②ホットケーキミックスを加えさっくり混ぜる。 ③サラダ油を入れたフライパンを熱し、②の生地をおたまの 2/3 流し入れ、弱火で焼く。 ④表面にプツプツと気泡が出てきたら裏返し弱火で 30 秒ほど焼き、取り出す。 ⑤熱いうちにラップの上において半分に軽く折り、固定する。 ⑥冷めたら甘栗カスタードを挟む。 ⑦トッピング用に切った甘栗をのせる。 <甘栗カスタードクリーム> ①甘栗 40g を角切り、10g をトッピング用に刻んでおく。 ②耐熱ボウルに溶き卵(1/2)と砂糖(45g)を入れ、泡立て器で攪拌する。 ③薄力粉をふるい入れ、混ぜ、牛乳(130ml)を少量ずつ入れ混ぜ合わせる。 ④電子レンジ 600w でラップをして、1 分半加熱する。 ⑤取り出したらバニラエッセンスを入れ、攪拌し、さらに 1 分半加熱する。 ⑥カスタードクリームをボウルに移しカスタードクリームの表面に密着するようにラップをかけ、氷水を張ったボウルで冷やす。 ⑦粗熱が取れたら甘栗を加え、ゴムベラでよく混ぜる。			
作品完成写真		所用時間	50 分
			