

黒豆クリームの ふわふわパンケーキ



黒豆クリームのふわふわパンケーキ

[材 料 (3~4枚分)]

ホットケーキミックス	200g
牛乳	200ml
卵(卵黄と卵白に分けておく)	1個
黒豆甘露煮(粗く刻む)	50g
A [マスカルポーネ	50g
黒豆甘露煮	50g
グラニュー糖	大さじ1/2

[つくり方] 調理時間:約15分

1. 卵白はハンドミキサーなどで攪拌し、しっかりとしたメレンゲにしておく。
2. ボウルにホットケーキミックス、牛乳、卵黄を入れてまぜる。
3. 2に1と粗く刻んだ黒豆を入れて、さっくりとまぜる。
4. Aをまぜて「黒豆クリーム」を作っておく。
5. フライパンを弱めの中火で加熱して、3を流しいれて焼き上げる。
6. 焼けたら皿にのせ、4をかける。

使った商品はこちら



QUEEN'S
ISETAN
FOOD

ホットケーキミックス

焙焼した玄米粉の香ばしさと、
もっちりとした食感を楽しめます。