重曹どら焼き



材料 (4～5個分)

ホットケーキミックス	100g
卵	2個
みりん	大さじ2
はちみつ	大さじ2
水	大さじ1
重曹	小さじ1/4
ねりあん	お好みで
ホイップクリーム	お好みで

作り方

1. 重曹を水に溶いておく。
2. 卵・みりん・はちみつ・1・ホットケーキミックスを加えて混ぜる。
3. フランパンをコンロにのせ揚げ物温度調節スイッチを押して160度に設定する。
4. 適量の生地をフライパンに敷き片面3分・裏返して2分焼く。
5. 生地にあんこやホイップクリーム等を盛り付けて出来上がり。