

パンケーキ *Pancake*



材料

無塩バター	15g	レモン汁	小さじ半分
黄身	2個		
卵白	3個分	冷凍ベリー	50g
牛乳	大さじ1	グラニュー糖	15g
プレーンヨーグルト	大さじ2	レモン汁	小さじ半分
バニラペースト	少々		
薄力粉	50g	生クリーム	60g
ベーキングパウダー	6g	練乳	20g
片栗粉	大さじ1	粉糖	
グラニュー糖	大さじ3	お好みのフルーツ	ナッツ

作り方

- 1 バターをレンジに30秒ほどかけて 溶かしバターを作る。
- 2 ボウルに卵黄、牛乳、ヨーグルト、溶かしバター、バニラペーストを入れてホイッパーで混ぜる。
- 3 薄力粉、ベーキングパウダーを振るいにかけて2回くらいにわけて加え混ぜる。
- 4 ボウルに卵白、レモン汁、片栗粉、グラニュー糖大さじ1を入れてハンドミキサーで混ぜる。
- 5 軽く泡立ってきたら 更に大さじ1のグラニュー糖を加え混ぜる。
- 6 残り的大さじ1のグラニュー糖大さじを加えて しっかりとしたメレンゲを作る
- 7 メレンゲをホイッパーでひとすくいして 卵黄のボウルに入れて混ぜる。
- 8 卵白のボウルに⑦を戻し入れて、ホイッパーですくうように泡をつぶさないように混ぜる。
- 9 生地を絞り袋に入れて、温めたフライパンに丸く絞り落して弱火で焼き始める。
- 10 フライパンの隅に大さじ1くらいの水を3箇所くらいに落して蓋をする。
- 11 表面に軽く気泡が出てきて、乾いてきたらひっくり返し色よく焼く。
- 12 冷凍ベリーとグラニュー糖を合わせて混ぜ、レンジに1分かけスプーンで混ぜ、更にレンジに1分かけ、レモン汁を加え混ぜる。