

# 栗入り米粉どら焼き

北村山農村生活研究グループ協議会



## 作り方

- ① Aの材料を粉ふるいにかけて混ぜ合わせる。
- ② Bの材料をよくかき混ぜたら①を加えて混ぜ、Cの水を数回に分けて入れながらかき混ぜる。できあがった生地を20分間ねかせる。
- ③ 焼く直前に重曹を入れて、まんべんなくかき混ぜる。
- ④ フライパンを温めて油を薄くぬり、③を4～5センチの丸型に流して焼く。火力は弱火～中火。
- ⑤ 皮が冷めたら、立てた生クリームと、小豆あんに栗甘露煮を切って混ぜたものに乗せて、もう一枚で挟む。

## 材料 / 4人分

**A**  
米粉 100g  
小麦粉 60g

**B**  
卵 2個  
砂糖 100g  
はちみつ 大さじ1

**C**  
水 85cc (お湯 50cc + 水 35cc)

重曹 小さじ1  
サラダ油 適宜  
小豆あん 180g  
生クリーム 適宜  
栗甘露煮 適宜

## 用具

粉ふるい・ボウル・泡立て器・フライパン・バット・小さめのおたま



## ポイント

- ・重曹は②では入れず、焼く直前に入れないとふっくら感がでない。
- ・皮が冷めてから生クリームを挟まないと流れ出ることがある。

## 参考

フライパンの代わりにホットプレートでもよい。ホットケーキのようにジャムを挟んでもよい。プルーンジャムもおいしい。