

本別産ホクシン(きたほなみ)で作る ホットケーキ



材料 5～6枚分(直径12cm)

- ・ホクシンorきたほなみ …… 200g
- ・ベーキングパウダー …… 10g
- ・三温糖 …… 50g
- ・卵 …… 1個
- ・牛乳 …… 170g
- ・無塩バター …… 30g
- ・サラダ油(焼き用) …… 適量

オリゴカラメルシロップ

- ・ビートオリゴ糖 …… 120g
- ・水 …… 70g
- ・カラメルまたはインスタントコーヒー …… ティースプーン半分
- ・湯 …… 15g
- ・バニラビーンズの鞘 …… 少々

オリゴ糖と水を加えて火にかけ、温まって溶けたら、インスタントコーヒーをお湯に溶かして加え、バニラビーンズの鞘を浸して冷ます。

準備

1. 材料はすべて常温に戻す。
2. 材料を計量する。
3. ホクシンとベーキングパウダーを混ぜ合わせ、2回ふるう。
4. バターは電子レンジに30秒かけて溶かす。

生地作り方

1. ボールに卵を割り入れ、ほぐす。
2. 1に砂糖を加えて、泡立て器でもったりと白くなるまで泡立てる。
3. 2に牛乳を加えて、混ぜ合わせる。
↓(※ここからはゴムベラで)
4. 3にふるった粉類を加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
5. 溶かしたバターに4の生地を1さじ加えて合わせてる。
4に加えて、なじむよう混ぜ合わせる生地を30分くらい置くとさらに良い。

焼き方

1. フライパンを熱して、サラダ油を引く、余分な油はキッチンペーパーでふき取る。
2. 水をたっぷり含ませたふきんを軽くしぼり、その上にフライパンを載せ、あら熱を取る。
3. おたまに8分目くらいの生地を流し入れ、フタをする。
4. 弱火で焼き、周りがフツフツと気泡が出来てきたら、裏返して両面焼く。
5. 2枚目を焼く時も、濡れふきんの上でフライパンを冷ましてから焼く。