

# きままに一品 スィーツ 14

## ホットケーキ



直径 14cm 6枚

小麦粉	200g
ベーキングパウダー	大1
たまご	2こ
砂糖	40g
牛乳	1c

ホットケーキをつくります。ボールにたまごを割りほぐし、砂糖を加えて、泡だてます。ふんわり泡だってきたら、牛乳を少しずつ加えながら、なお泡だてます。

ベーキングパウダーと共に、よくふるっていた小麦粉を一度に加えて良く混ぜます。これで種のできあがりです。

ところで、ホットケーキとパンケーキの違いは、わかりますか？色々調べてみましたが、はっきりとした区別はないように思います。ただ日本では、ホットケーキは甘い食べ物。パンケーキは、薄く甘さが控えめで、ベーコンやスクランブルエッグなどを添えて食べる食事系の食べ物。また、ホットケーキも含めて、その総称として「パンケーキ」と言っているようです。

フライパンをあたたため、油をなじませます。おたま一杯分を流し入れ、弱火から中火で焼きます。生地がだんだんとふくれてきて、表面に小さな泡ができ、それが消えて穴があいてきます。

そのあと縁の部分がかわいてきたら、裏返して少し焼いたら完成です。二枚目からは、フライパンをぬれ布巾の上に置いて熱を取り、弱火で同じように焼きます。



バターとメイプルシロップをかけていただきます。前回、スイーツ13でつくったバタークリームをのせていただいてもおいしいですよ。（右写真）

