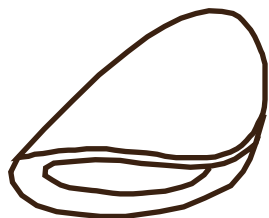


一休どらやきのレシピ



材料 (約 7 個分)

全卵ー 60g (L 玉 1 個)
上白糖ー 50g
はちみつー大さじ 1/2
ベーキングソーダーー小さじ 1/4
水 Aー大さじ 1
薄力粉ー 70g
水 Bー大さじ 1
白あんー 75g
一休みそー 13g
みりん 4cc

手順

1. ボウルに全卵を割りほぐし、上白糖を加えてホイッパーで生地が白っぽくなり、ふわふわになるまで泡立てる。
2. 1 にはちみつを加え、ゴムベラで泡を潰さないようにムラなく混ぜ合わせる。
3. ベーキングソーダを水 A で溶き、2 の生地に加え混ぜたらふるった薄力粉を加える。ヘラで玉にならないように少しずつ加えながら混ぜ合わせ、固さを見ながら水 B を加える。パンケーキくらいの固さになったら、ラップをかけて室温 30 分休ませる。
4. 白あん、一休みそ、みりんを入れてムラがないようにスプーンなどで混ぜる。
5. フライパン、ホットプレートを約 140 度に設定し、油をひいて余分な油はキッチンペーパーで拭き取る。生地を流し入れ、楕円形のように生地を広げる。
6. 表面にぶつぶつが泡が出てきたら、フライパンは弱火に、ホットプレートは保温にし、生地を裏返し、両面焼く (裏返した面はしっかり焼かず、表面が乾くほどでよい)
7. 焼きあがった生地は、濡れた布巾、濡れたティッシュなどをかぶせしっとりさせる。
8. しっとりした生地に、餡を挟み完成！！

