



どら焼き

<材料> 4個分

小麦粉	45g	
ベーキングパウダー	小さじ1/4	
重曹	小さじ1/4	
卵	1/2個	
三温糖	大さじ1	
はちみつ	大さじ1/2	
牛乳	大さじ1と1/2	
A {	あずき(乾)	20g
	三温糖	大さじ1と1/2
	食塩	ひとつまみ

<作り方>

- ① あんこを作る。(A) あずきは一晩水に浸けておく。
- ② 鍋を火にかけ、沸騰したら茹で汁を捨て、新しい水を入れて中火で煮る。
- ③ 小豆が指でつぶれるようになったら砂糖を入れる。
- ④ 水気がなくなるまでかき混ぜながら中火で煮て、塩を入れる。
- ⑤ どら焼きの皮を作る。小麦粉、ベーキングパウダー、重曹は合わせて振るい、三温糖を加えて良く混ぜておく。
- ⑥ ⑤に溶いた卵、はちみつ、牛乳を順に加え、泡立て器で混ぜる。
- ⑦ ダマにならないようにしっかりと混ぜ、なめらかな生地になったら、ラップをして冷蔵庫で30分以上休ませておく。
- ⑧ フライパンを中火にかけ、初めだけサラダオイルを薄く敷き、生地を円形に流す。
- ⑨ 蓋をして焼き、表面に穴が開いてきたら裏返し、30~40秒焼く。
- ⑩ 生地が焼けたら2枚1組にし、あんこを挟む。