

SAISON's Recipe No.352

幸せの食感にフルーツがたっぷり！

ふわふわスフレ パンケーキ

Used Items : ジャム
【使用した商品】 あまおういちご



材料 2人分

・卵 2 個・牛乳 40g・薄力粉 40g・ベーキングパウダー 小さじ 2・砂糖 30g・無塩バター 適量・フルーツ お好みで・粉砂糖 適量◎あまおうジャム

作り方

- ①卵黄・卵白を分け、卵黄を混ぜ合わせる。
- ②卵黄に牛乳・振るった薄力粉・ベーキングパウダーを入れ混ぜる。
- ③ 卵白に砂糖を入れ泡立て器でつのが立つまで泡立てる。
- ④ ③ に②をいれる。メレンゲを壊さないよう縦に切るように混ぜる。
- ⑤フライパンにバターを溶かし、生地を流す。蓋をする。
- ⑥ やきめがついたらひっくり返し、さらに焼き目をつける。蓋をすること。焼きあがったら、さらに盛りつけ、フルーツ・粉砂糖・ジャムをのせてパンケーキの完成