

2022年
12月

いるまるくんクッキングレシピ

狭山茶の ツリーパンケーキ

作ってみよう！



ポイント！

クリスマスケーキを
フライパンで作ります。
パンケーキの大きさを変えて
焼いてみましょう。



作り方

- 1 ボウルにホットケーキミックス粉、抹茶、卵、牛乳を入れて泡だて器でよく混ぜます。
- 2 フライパンにサラダ油（少々）をキッチンペーパーでうすくのばし熱します。
※ガスコンロに温度調節機能がついている場合は、170℃に設定するとおいしく焼けます。
- 3 ①の生地をお玉1杯流し入れ焼きます。表面にプツプツ穴ができたなら裏返し、2～3分ほど焼きます。同様に大きさを少しずつ変えて、残りの生地を焼きます。
- 4 ボウルに生クリームと砂糖を入れて、やわらかいツノが立つまで泡立てます。
- 5 器に大きなパンケーキを一番下にして、生クリーム塗りフルーツをのせます。同様に、ツリーのようにパンケーキを重ね、仕上げに粉糖をふります。

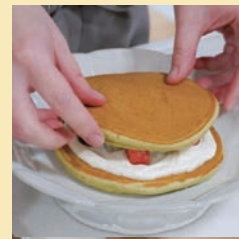
材料 (1台分)

★パンケーキ

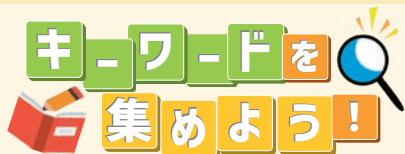
- ・ホットケーキミックス粉・・・200g
- ・抹茶（狭山茶）・・・小さじ1
- ・卵・・・・・・・・・・1個
- ・牛乳・・・・・・・・・・150ml

★トッピング

- ・生クリーム・・・・・・100ml
- ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
- ・お好みのフルーツ・・・適量
- ・粉糖・・・・・・・・・・適量



できあがり！



毎月の一文字の
キーワードを11枚
集めて答えを教えてね！

今月のキーワードは…



作り方を動画で
チェック！▶▶▶▶
作ったら感想や写真を送ってね！



発行先  入間ガス株式会社

〒358-0023 埼玉県入間市扇台 1-5-25
TEL 04-2964-1571 FAX 04-2964-1575
<https://www.irumagas.co.jp/>