



どら焼き



材料・分量 小さいサイズで8~10個分

- ・白玉粉 40g
- ・薄力粉 40g
- ・重曹 小さじ1/4
- ・グラニュー糖 45g
- ・全卵 M~L1個
※中身60g程度

- ・はちみつ 小さじ1
- ・水 60cc
- ・みりん 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1
- ・つぶあん 約200g



作り方

- ① 薄力粉をふるう。重曹を小さじ1の水(分量外)で溶く。
- ② ボールに全卵を割り入れ、グラニュー糖を2~3回に分けて入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる。はちみつを加えてトロっとする程度までよくかき混ぜる。
- ③ ②に水で溶いた重曹を入れて混ぜ、薄力粉を2回に分けて加え、だまができないように混ぜる。
- ④ 白玉粉を別のボールに入れ、水を加えて溶かし混ぜる。生地に溶いた白玉粉を加え、ムラのないよう混ぜる。
- ⑤ フライパンにサラダ油を入れてよく熱し、油を馴染ませたら油は取り出す。フライパンに残った油は拭き取る。大さじ1杯分の生地を流し、弱~中火で片面を焼く。
- ⑥ 表面に気泡が出て気泡に穴があいてきたら、裏面に返して焼く。裏面も焼けて色付いたら、皿に取り出して冷ます。*裏面の焼き時間は短め。
- ⑦ 生地が冷めたら、あんこを片面に載せて、もう一枚の生地を上に乗せてはさみ、縁を軽く押してできあがり。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っている
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！