

## ハワイアンパンケーキ

2人分

甘酸っぱいリリコイクリームがたっぷりのったハワイ風パンケーキ。リリコイ=パッションフルーツが手に入らない場合はレモンで代用します。マカダミアナッツの香りもハワイ風に仕上げるポイント。おうちでもハワイ気分を満喫できます。



### パンケーキ生地 4枚分

- ・ A: 薄力粉 ……………180g
- ・ A: ベーキングパウダー5g
- ・ 砂糖 ……………40g
- ・ 塩 ……………1g
- ・ B: 全卵 ……………55g (1個)
- ・ B: 無糖ヨーグルト ……100g
- ・ B: 牛乳 ……………100g
- ・ B: サラダ油 ……………15g

1. ボールに B の材料を入れて泡だて器で混ぜる。別のボールにふるった A、砂糖、塩を入れて中央をくぼませ、B を入れる。中心から少しずつ粉を集めるように粉気がなくなるまで泡だて器で混ぜる。



2. テフロン加工のフライパンを火にかけて、煙がでるくらいまで熱する。一度火を止めてから生地をながして丸く形を整える。再度火をつけて弱火で焼く。
3. 上面にふつふつと穴ができてきたらひっくり返し、裏面も色よく焼く。



### レモンクリーム

- ・ 全卵 ……………55g (1個)
- ・ 砂糖 ……………25g
- ・ レモンの皮 ……………1/2 個分
- ・ レモン汁 ……………30g (1個分) \* 又はパッションフルーツピューレ
- ・ 無塩バター ……………15g

1. レモンは黄色い表皮だけをすりおろす。レモン汁を絞り、30g 用意する。
2. ボールに全卵と砂糖を入れて泡だて器で混ぜる。1 を加えて混ぜる。
3. 2 と無塩バターを鍋に入れ、泡だて器で混ぜながら火にかける。とろみがついたら火からおろし、あら熱をとる。



## ホイップクリーム

- ・ 生クリーム ……………100g \*動物性乳脂肪 40%以上
- ・ グラニュー糖 ……………5g

1. 材料をボールに入れて氷水につけながらハンドミキサーで泡立てる。



## <皿盛り>

- ・ マカダミアナッツ ……4 粒程度

1. お皿にパンケーキ2枚をのせて、レモンクリームをかける。
2. ホイップクリームをのせて、刻んだマカダミアナッツをふりかける。



# SWEET RIBBON

お菓子教室 Sweet Ribbon