

◎材料(直径約12cm 3枚分)

自分でつくる 米粉のパンケーキ………150g(1袋)  
卵(M玉)………1個  
牛乳………120ml  
サラダ油(フライパン用)………適宜

◎作り方

- ①ボウルに卵1個と牛乳120mlを入れ泡立て器で混ぜ、米粉のパンケーキの粉を加えて混ぜ合わせます。
- ②フライパンを強火で熱してサラダ油を薄くひき、ぬれふきんの上で少し冷ましたら、生地を丸く流し入れ、弱火で約2分焼きます。
- ③ブツブツと小さな泡が出始めたら裏返して約2分焼きます。全体に火が通れば焼き上がりです。

- お好みでトッピング、フルーツソースやメープルシロップなどをかけてお召し上がりください。

卵と牛乳 米粉のパンケーキ



- 製品の特性上、焼く前の生地は時間が経つととろみが増しますが、品質には問題ありません。つくった生地は早めに焼いてください。

ご注意

- パンケーキを焼く時に、オーブン、電子レンジ、オーブントースターは使用しないでください。
- 開封の際に袋や切り口で手指を切らぬようご注意ください。
- おいしさを保つため品質保持剤の袋が入っておりますが、この袋は食べられませんので、開封後はお捨てください。(この袋は空気にふれますと熱くなることがあります。)
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いを避けてください。
- 調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。
- 本品は熱源または火気のそばに近づけないでください。
- 開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。