＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- 卵：4個
- 砂糖：50g
- 薄力粉：100g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- バニラエッセンス：少々
- 生クリーム、フルーツ、メープルシロップ：各適量

作り方

1. ボウルに卵を割り入れ、砂糖と一緒に泡立てる。薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。最後にバニラエッセンスを加えて混ぜる。
2. フライパンに油を薄く塗り、生地を鳥の羽の形になるように流し入れ、弱火で両面を焼く。
3. パンケーキが冷めたら、上に生クリームやフルーツをトッピングし、メープルシロップをかける。