

ホットケーキミックスで簡単！どら焼き作り方！

<https://youtu.be/AEoHLrWy9wc>

syun cooking

【材料】：個分（38 枚）

- ホットケーキミックス 522i
- 卵 6 個
- 蜂蜜 52i
- アンコ 62i ×: ? 542i

ガスコンロを使った方が焼き色がきれい

- 1 ボールにホットケーキミックスを入れ、卵を入れ割りほぐす
- 2 ダマが無くなって、表面が滑らかになったら QM
- 3 蜂蜜を入れて混ぜ、なじませる
- 4 フライパンを中火で熱し、濡れ布巾の上で少し冷ます
- 5 弱火にして 52 cm 程度上から流す
- 6 弱火で 7 分焼きプツプツと泡が出たら焼き色を見てひっくり返す
- 7 弱火で 2 分焼き、火が通れば出来上がる
- 8 焼けたらラップに包み、粗熱を取る
- 9 中央に餡をのどつぶす

ホットケーキミックスで超簡単

<https://youtu.be/CjS2ZzSkxrA>

FCKMMWMVEJGP

【材料】9ç: 個分（36ç38 枚）

- ホットケーキミックス 422i
- 卵 5 個
- 砂糖 大さじ 7
- みりん 大さじ 4
- はちみつ 大さじ 4
- 牛乳 大さじ 3

1. ボールに卵を入れ割りほぐす
2. 砂糖、みりん、牛乳、蜂蜜を入れ良く混ぜ合わせる
3. ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさが無くなるまで混ぜる
4. フライパンを中火で熱し、濡れ布巾の上で少し冷ます
5. 弱火にして 52 cm 程度上から流す
6. 弱火で 7 分焼きプツプツと泡が出たら焼き色を見てひっくり返す
7. 弱火で 2 分焼き、火が通れば出来上がる
8. 焼けたらラップに包み、粗熱を取る
9. 中央に餡をのどつぶす