

越後姫のもちもちパンケーキ



◆材料（パンケーキ8～9cm×8枚分）
越後姫 200g（ソース用）
適量（トッピング用）
砂糖 50g
好みのシロップ、トッピング 適量

451kcal（一人分あたり）
☆パンケーキ生地 ※ホットケーキ
・白玉粉 50g
・水 120cc
・薄力粉 100g
・卵（M玉） 1個
・砂糖 大さじ4
・溶かしバター 大さじ1
・ベーキングパウダー 小さじ1

◆作り方

- ①.パンケーキ生地（ホットケーキ）を8枚焼いたら乾かぬ様にラップなどで包んで冷ます。
- ②. 鍋に越後姫（ソース用）と砂糖（50g）を入れて火にかける。越後姫を潰しながらソース状になったら火を止める。
- ③. 越後姫（トッピング用）を食べやすい大きさに切り、器に①、②、その他、好みのシロップやトッピングなどと一緒に盛り付ける。

越後姫 ※JA北越後 いちご部会 購入場所

・JAタウン <http://www.ja-town.com>
・県内スーパー など

フードコーディネイト

野股正宏

「ヒロクッキングスタジオ」

<http://www.hiro-cooking.com>