

## パンケーキと季節のジャム



おうちで食べたいふわふわパンケーキ！  
難しいと思いませんか？実はガスコンロの温度調節機能を使えば簡単ふわふわに！一緒に手作りジャムも添えましょう♪

### 材料

#### \*パンケーキ

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
たまご	2個
牛乳	70cc
生クリーム	20cc
バター	20g
砂糖	50g
バニラエッセンス	2~3滴

#### \*いちごのジャム

いちご	300g
砂糖	50~60g
レモン汁	適量



4 ②に卵白を加え、ゴムべらでサクッと混ぜたら溶かしたバターとバニラエッセンスを加える。

5 フライパンに型とクッキングシートを置き、生地を8分目まで流し込む。コンロを130度に設定して15分加熱し、ひっくり返して10分加熱する。そのまま予熱で5分蒸らす。

1 たまごを卵黄と卵白に分ける。



2 卵黄に牛乳と生クリームを加え、ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え泡立て器でよく混ぜ合わせる。



型は牛乳パックを縦に8等分に切り、円にしてホッチキスで止めて作ります。クッキングシートを周りに敷くと生地がくっつきません。



3 卵白に砂糖を加えしっかりと角が立つまでハンドミキサーで泡立てる。

逆さまにしても落ちないくらいしっかりと泡立ちます



### いちごのジャム

- 1: いちごは洗ってヘタを取る。
- 2: 鍋にいちごを入れ、砂糖をまぶし、しばらくおいておく。
- 3: レモン汁を加え、弱火でフタをして加熱する。水分が出てきたらフタを開け、時々かき混ぜながらアクを取り、とろみが出るまで煮詰める。

