



材料

(1枚分)

ホットケーキミックス [150g]

ゆでたもち麦 [150g]

豆乳 or 牛乳 [60ml]

卵 [1個]

砂糖 [20g]

※ゆでたもち麦は、沸騰してから
5～10分間ゆでて、
ザルにとり水気をきったもの。

作り方

01

ゆでたもち麦と牛乳 or 豆乳をミキサーにかける。

02

ホットケーキミックスと卵、
砂糖をだまかに混ぜ合わせる。

03

01と02をよく混ぜ合わせる。

04

180℃に熱した油に
2つのスプーンを使ってきり落とし、
全体がキツネ色になるように揚げて油をきる。