

特別賞

受賞者	<small>やまぐち</small> 山口 <small>あつき</small> 厚嬉さん （総合技術高等学校・第1学年）
メニュー名	はっさくホットケーキ
レシピ紹介	手軽で簡単なレシピです。はっさくジャムは、食パンに塗って食べるのもおすすめです。
材 料	ホットケーキ [ホットケーキミックス…200g 卵（Mサイズ）…1個（50g） 牛乳…140ml はっさくジャム [はっさく…1個 水…少量 砂糖…大さじ2
作 り 方	① ホットケーキ ①ボウルに卵と牛乳を入れて泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて、ダマがなくなるまで軽く混ぜる。 ②フライパンを熱し、一度、ぬれぶきんの上へのせ、少し冷ます。※鉄製のフライパンの場合は、加熱前に油をうすくひく。 ③生地を高めの位置から流し入れる。 ④弱火で3分間ほど焼き、表面にプツプツと泡が出てきたら裏返して2～3分間焼く。全体に火が通ればできあがり。 ② はっさくジャム ①はっさくを細かく切る。 ②鍋に水を少し入れ、はっさくを入れる。 ③砂糖を加える。 ④弱火で約7分間、加熱する。 ① のホットケーキに ② のはっさくジャムをのせる。