



米粉ホットケーキ



～春菊とココアを使って～

米粉、春菊を使ったホットケーキです。米粉のもちもちとした食感と、春菊の色がきれいな 1 品です。

お子様と一緒に作ってみるのはいかがでしょうか？

チャイベビの親子クッキングでみかけた、お手伝いポイントをご紹介します☆

○材料 (小 12 枚程度)

基本の生地

米粉	100g
砂糖	大さじ4
ベーキングパウダー	5g
塩	少々
卵	1 個
牛乳	100 ～120ml

バター 適量

春菊 数枚

ココア 適量

バナナ 1/2 本程度

飾り付けの材料

○作り方

- 1 春菊は刻んで、すりこぎですってすりつぶす。
- 2 バナナは小さく切るか、つぶす。
- 3 ボールで卵を混ぜ、米粉、砂糖、塩、ベーキングパウダー、牛乳を加えて混ぜる。
※牛乳で生地のかたさを調整してください。
- 4 3を2つに分け、
①春菊
②ココアとバナナ を加える。
- 5 バターを熱したフライパンで焼く。
*中火～弱火で焦がさないように。
- 6 お好みに飾り付けをする。

お手伝い
ポイント☆



お手伝い
ポイント☆



お手伝い
ポイント☆

