

ぐりとぐらのカステラパンケーキ



【材料(耐熱皿2枚分)】

卵・・・3個  
 牛乳・・・100cc  
 薄力粉・・・30g  
 ベーキングパウダー・・・3g  
 グラニュー糖(なければ砂糖)・・・30g

耐熱皿用

溶かしバター・・・10g

仕上げ用

粉砂糖・・・適量  
 バター、メイプルシロップ  
 お好みで

【作り方】

※耐熱皿はスキレット鍋を使ってもおしゃれに出来ます♪

- ① 耐熱皿に溶かしバターを塗っておく
- ② 卵は卵黄と卵白に分けておく
- ③ 卵黄に牛乳を入れて混ぜる
- ④ ③の卵液に薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、ダマがなくなるまでしっかり混ぜる
- ⑤ ②で分けておいた卵白にグラニュー糖(または砂糖)を3回に分けて混ぜ入れ、柔らかい角が立つまで泡立てる  
 ※泡立すぎてしまうと生地が割れてしまうので注意してください。立った角がペコっとおじぎするくらいがベストのかたさです。
- ⑥ ④の生地に泡立てたメレンゲを2~3回に分けて、切るように混ぜる
- ⑦ 耐熱皿に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで18~20分焼く  
 ※途中焼いて10分くらいに、ナイフで十字に切れ込みを入れておくときれいな割れ目ができます
- ⑧ 仕上げに粉糖をかけ、お好みでメイプルシロップやバターを添えたら完成♪

★このレシピのパンケーキが出てくる絵本のご紹介★

ぜひ読んでみてね☆



ぐりとぐら

作: 中川 李枝子  
 絵: 大村 百合子  
 出版社: 福音館書店

