## 材料（10cmサイズ 6枚分）

✱炭酸水・・・・・・・・・・・100ml
（ザ・タンサン ストロング）
✱パンケーキミックス・・・・150ｇ
✱卵（Mサイズ）・・・・・1個
✱水・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3
《お好みで》
バター、はちみつ、メープルシロップ等

## 作り方

1.卵をしっかり混ぜ合わせます。

2.ザ・タンサン ストロングを静かに
注いで軽く混ぜ合わせます。

CHECK POINT
炭酸が飛ばないように
やさしく混ぜてください。

3.パンケーキミックスを全量入れて
軽く混ぜ合わせます。

CHECK POINT
ちょっとダマが残るくらいでOK！
※混ぜすぎると膨らみにくく
なってしまします。

## 4.ホットプレートを160℃位に温め お玉1杯分の生地を流し入れます。

※フライパンの場合は中火で熱し、濡れ布巾の上で冷ましてから生地を流し入れてください。

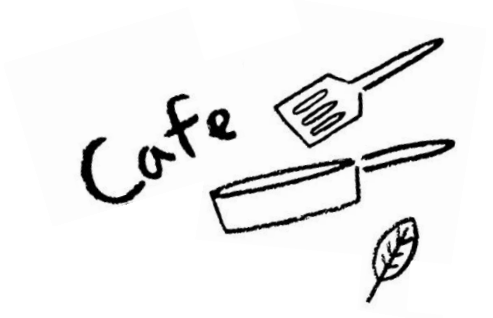
## 5.水を大さじ1入れたら、すぐに蓋をして約3分蒸し焼きにします。

CHECK POINT

水を入れると蒸気が出るのでヤケドに注意してください。

## 6.裏面も同じように蓋をして約2分焼きます。

※加熱時間や温度は目安のため、焼け具合により調整してください。




## 7.お皿に数枚重ねて、バターやはちみつをかければ完成！

pick up

ジョージアの「ラテニスタ カフェラテ」や「ジャパンクラフトマン ダークモカ」とあわせるのがオススメ♪