

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

コンロ料理

V.Dパンケーキ チョコレートソース



材料：2〜3人分

- A. 卵黄・・・2個分
- A. 砂糖・・・15g
- B. 牛乳・・・大さじ1
- C. 小麦粉・・・30g
- C. ココアパウダー・・・10g
- C. ベーキングパウダー・・・小さじ1
- D. 卵白・・・2個分
- E. 砂糖・・・20g
- サラダ油・・・適量
- F. バター・・・10g
- G. 板チョコレート・・・1/2枚
- G. 牛乳・・・大さじ2
- G. はちみつ・・・小さじ1
- 粉糖・・・適量



① ボウルにAの卵黄を割り入れる。砂糖を加えて良く混ぜる。卵黄がモッタリしたらBの牛乳を入れて混ぜる。



② Cの粉類を合わせて①のボウルにふるい入れ、滑らかになるまで混ぜる。



③ キレイなボウルにD卵白を入れて、E砂糖を2〜3回に分けて加えながら角がピンと立つまでしっかりと泡立ててメレンゲを作り、小麦粉生地とふんわり混ぜ合わせる。



④ 弱火で熱したフライパンにサラダ油を敷き、③の生地をスプーンですくって、メレンゲが潰れないようにポンとのせる。そのまま2〜3分ほど蓋をして弱火で焼き色が付くまで焼く。裏返して蓋をして更に1〜2分ほど焼く。



⑤ 火を止めてバターを溶かし、蓋をしたまま1分ほど置く。

ポイント

爪楊枝などを刺し、生地が付かなければ出来上がり。



⑥ Gの牛乳とを小鍋で温める。沸騰直前に刻んだチョコレートを加えて溶かしながら混ぜる。最後にはちみつを加えてよく混ぜ合わせてチョコソースを作り、パンケーキにかける。