お豆入れちゃいました！！

豆どら焼

材料　10～12 個分

- 小麦粉・・200ｇ
- 重曹・・小さじ 1/2 杯
- 砂糖・・100ｇ
- 蜂蜜・・大さじ 1 杯
- みりん・・大さじ 1 杯
- 水あめ・・大さじ 1 杯
- 卵・・LL サイズ 2 個
- 水・・130cc
- 生クリーム・・適量
- 市販のあん・・適量
- 市販の煮豆・・適量

作り方

1・材料を全てボールに入れハンドミキサーで 8 分位よく混ぜる
2・1.にラップをし 30 分ほど室温で寝かせる
3・底からかき混ぜるように生地をすくい、220℃のホットプレートに
　丸く形をそろえるように流す
4・蓋をし、生地がフツフツとしてきたら蓋を開け、裏返して 20 秒ほど焼く
5・取り出して密閉容器に入れ、クリームやあんなどの具をはさんで出来上がり

延山会　西成病院２０１１.２