

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

10月は **Doraxaki** だら焼き



Happy Halloween!!キャンディやケーキと一緒に美味しいだら焼きもパーティメニューに入れてみてはいかがですか?和菓子屋さんの蜂蜜入りだら焼きです。餡子を挟んでラップにくるめば2~3日後もしっかりしておいしいですよ♪(保存は冷蔵庫でお願いします。)

フリー

フリーARで
動画をチェック!



RECIPE INGREDIENTS

METHOD

- ① 玉子…50g (Mサイズ1個)
- ② 砂糖…50g
- ③ 蜂蜜…5g
- ④ みりん…5g
- ⑤ 重曹…2g
- ⑥ 小麦粉…50g
- ⑦ 水…25cc
- ⑧ 餡子…お好み

- ① 玉子を溶き砂糖を入れモックリ6分立てくらいまで泡立てる。途中で蜂蜜とみりんも加える ②①に材料⑦の水を重曹に少し入れ溶いて入れる
- ③小麦粉を②に入れ、練らないように混ぜる ④30分冷蔵庫でやすませる
- ⑤残りの水を全部加えて混ぜる
- ⑥フライパンやホットプレートで焼く(160度前後、表面がぶつぶつて来たらひっくり返して30秒、焦げやすいので注意してくださいね)
- ⑦焼きあがったらお皿に移して上からラップをかけて冷まして下さいね。餡子を挟んで出来上がりです♪

☆今月はハロウィンパーティーを彩るために、カボチャ餡(カボチャと砂糖、生クリームor牛乳)と、クリームチーズ(クリームチーズに砂糖と牛乳)も挟んでみました。チョコペンや粉砂糖でいろんなバージョンを作ってくださいね。

魔女の唇

林檎をスライスしたら塩水につけて、水分を拭きとっておいて下さい。ピーナッツバターとマッシュマロを挟めば、魔女の唇の完成です。

レシピ提供

まのウィメンズクリニック

manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC

