

パイナップルパンケーキのアイスクリーム添え

材料 *

- ★パイナップル…小サイズ1ヶ (もしくは中サイズ 2/3ヶ) ★ホットケーキミックス…1袋
- ★卵…*1ヶ ★牛乳…*100ml (*卵と*牛乳は、ホットケーキミックス袋裏面に記載されている1袋分の量を参照してください)
- ★乾燥ココナッツ…25g ★バター…10g (テフロン加工のフライパンを使う場合は、7～8g程度)
- ★バニラアイスクリーム…1～2カップ (お好みで) ★メープルシロップ又は蜂蜜…適量
- *シナモンパウダーとミントの葉…適量 お好みで

作り方 *

- ①:パイナップルは、皮を剥き、芯を取り、圧さ5mm～1cmにスライスする。出来上がりのホットケーキの大きさに合わせてカットする。大きさはお好みで。
- ②:生地を作る。ホットケーキミックスの袋、裏面に記載されているレシピに従い、ホットケーキミックス、卵、牛乳を混ぜる。乾燥ココナッツ20gを入れ、良く混ぜ合わせておく(残りのココナッツは、最後に振り掛けるために取り置く)。
- ③:フライパンを中火で温め、バターを塗る。(キッチンペーパー等に含ませ、塗りつけると良い。出来上がりの枚数に合わせて、バターの量を分ける。テフロン加工のフライパンを使う場合は、バターは塗らず、生地を流し込んでから火にかける)。
- ④:パイナップルを敷き、大きさに合わせて生地を流し込む。(思いの外広がるので入れ過ぎに注意する)弱火～中火にし、表面が沸々としてきたら裏返し、両面焼く。
- ⑤:③～④の作業を、生地もしくはパイナップルが無くなるまで繰り返す。(テフロン加工のフライパンを使った場合は、1枚焼ける毎にバターを乗せ、浸み込ませる)
- ⑥:お皿にホットケーキをお好みの枚数重ね、アイスクリームを添える。
- ⑦:ホットケーキにメープルシロップをかけ、残しておいたココナッツを振りかける。アイスクリームにお好みでシナモンパウダーを振りかけ、ミントを添えて出来上がり。

* *



パイナップルパンケーキの
アイスクリーム添え