

もちもちホットケーキ

いつもと違うホットケーキで
特別感を演出



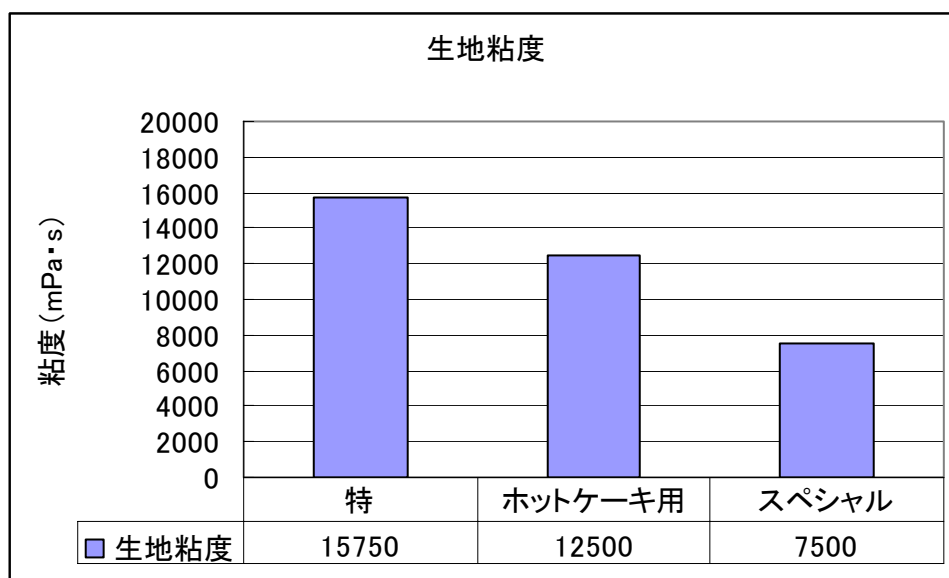
材料	配合量(g)
A薄力粉	100
膨脹剤「スペシャル」	5
加工澱粉	24
グラニュー糖	15
液糖	20
全卵	40
牛乳	47
製菓用液体油脂	5
水	80

製法

1. Aの粉類を合わせ予め篩っておく
2. ボールに残りの材料を量り合わせ、1の粉類をダマにならないように混合
3. 生地 160°Cのホットプレートで表3分・反転し裏2分間焼成
(生地量約45gとする)

… (株)アイコク取り扱い商品

膨脹剤による粘性の違い



★ 特徴

膨脹剤の種類によって生地粘度が変わり、ホットケーキ形状にも大きく影響する
また、食感・火通りにも違いが出てくる