



抹茶パンケーキ

デザート・スイーツ

材料

〈皿: 直径23.5cm×高さ2cm/シロップ入れ: 直径6cm×高さ2cm〉

・抹茶パンケーキ	2枚	・豆乳ホイップクリーム	30g
・ブルーベリー	3個(6g)	・ラズベリー	1個(3g)
・ブラックベリー	1個(7g)	・クラッシュアーモンド	0.5g
・抹茶パウダー	0.2g	・チャービル	1トッピング
・わつなぎ 抹茶	15g		

【抹茶パンケーキ】(直径10cm 厚さ1cm 4枚分)

・卵(L)	1個	・牛乳	150g
・パンケーキミックス粉	200g	・抹茶パウダー	2g
・わつなぎ 抹茶	15g		

作り方

- (1) 皿に抹茶パンケーキを2枚、少々ずらしてのせる。
- (2) 豆乳ホイップクリームを右側にかき、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、クラッシュアーモンド、抹茶パウダーをトッピングし、チャービルを飾る。
- (3) シロップ入れにわつなぎ 抹茶を入れ、添える。

【抹茶パンケーキ】

- (1) ボウルに室温に戻した卵を入れ、泡立て器でときほぐし、室温に戻した牛乳を入れ混ぜ、パンケーキミックス粉、抹茶パウダー、わつなぎ 抹茶を入れ、よく混ぜ5分置く。
- (2) フライパンまたはホットプレート(180℃)に生地を100~120g入れ、直径10cm位の大ききで片面3分位ずつ焼く。



このレシピに使用した商品



シロップ

わつなぎ 抹茶

北海道産てんさい糖に甘さが残らない水飴を合わせることで甘味をおさえ、抹茶らしい風味や苦渋味を表現した「大人の抹茶」がコンセプト。ほかにはない抹茶シロップで、和メニューを手軽に作れます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

