

Pancakes



Ingredients (4 servings)

- 1 egg たまご 1 個
- 35g of sugar 砂糖 35 グラム
- 150g of flour 薄力粉 150 グラム
- 130ml of milk 牛乳 130 ミリリットル
- 2 teaspoons of baking powder ベーキングパウダー
小さじ 1

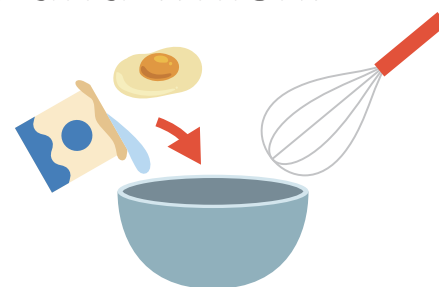
Tools

- | | | |
|---------|--------------|-----------|
| ボウル | あわ立て器 | フライ返し |
| • bowl | • whisk | • spatula |
| おたま | フライパン | |
| • ladle | • frying pan | |

Steps

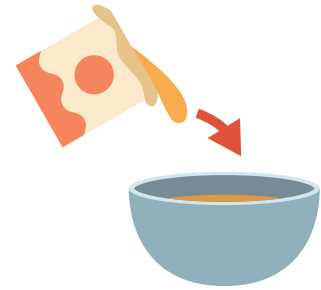
1. Put eggs and sugar in a bowl and whisk.

ボウルにたまごと砂糖をいれ、
あわ立て器で混ぜる。



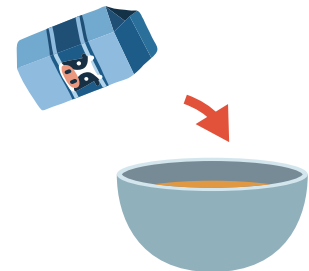
2. Add flour and baking powder to the mixture and mix.

1. で混ぜたものに薄力粉を加え、混ぜる。



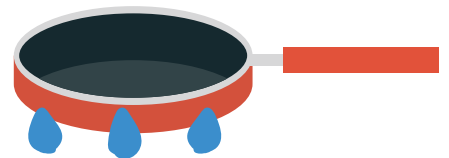
3. Pour milk into the mixture and mix.

2. に牛乳をそそぎいれ、混ぜる。



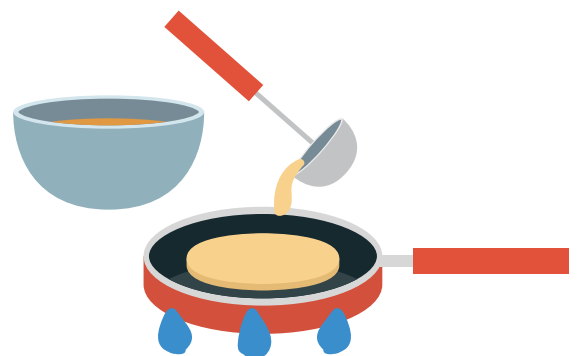
4. Heat a lightly oiled frying pan over medium heat.

軽く油をぬったフライパンを、中火であたためておく。



5. Scoop the mixture with a laddle onto a hot frying pan.

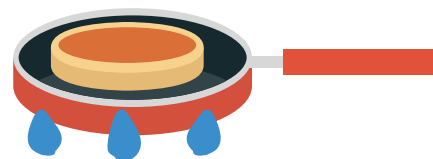
おたま 1 すくい分の生地をあたためたフライパンに流す。



6. Cook for 1-2 minutes on each side

until golden brown.

両面にきれいな焼き色がつくまで、
それぞれ1～2分焼く。



7. Garnish your pancakes with butter, honey

or anything you like!

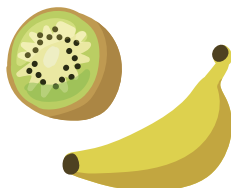
バターやはちみつなど好きなものを
パンケーキにトッピングする。



5 topping ideas

トッピングのアイデア

fruits



chocolate



bacon



whipped cream



maple syrup

