

カボチャ餡のどら焼き



材料（直径12cm4個分）

○カボチャ餡用

カボチャ（種と皮を除いた状態）	200g
三温糖（上白糖でもOK）	25g
牛乳	20ml

ホットケーキミックス 200g

たまご	1個
牛乳	100ml

作り方

○先にカボチャ餡をつくる。

- ①カボチャの種とワタを取り、皮をむいて耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけてレンジで5分ほど加熱する。
 - ②熱いうちに砂糖と牛乳を加えてマッシュする。
 - ③全体に混ぜたらラップなしでレンジで1分ほど加熱する。
- *柔らかいようなら好みの餡の固さになるまで③を繰り返す。

★ホットケーキを焼く。

- ④直径12cmくらいで少し薄めに8枚焼く。
- ⑤焼きあがったホットケーキにカボチャ餡を塗りサンドする。