

mic 水沢テレビ

きつこのアイアンクッキング 4月号

あげパン風

★材料（1回分）★

パンケーキプレーン	1個
きな粉	大さじ5
さとう	大さじ2
塩	小大さじ1/2
バター	20g

《作り方》

- ①きな粉、砂糖、塩はまぜておく
- ②タミさんのパンケーキプレーンを焼き、取り出したら、パン焼き器の中にバターを入れ、とかします
- ③出しておいたパンケーキをパン焼き器にもどし入れ、とけたバターをからめます
- ④取り出してきな粉をまぶします

桜のパンケーキ

★材料（1回分）★

パンケーキプレーン	1個
桜の花の塩づけ	･･

《作り方》

- ①タミミニ、パンケーキ、プレーンを焼く時に、3分焼いた後水洗いした桜の花をのせて、生地の表面にのせて、さらに5～7分焼きます