

フレッシュチーズのふわふわミルクパンケーキ

愛知県春日井市 名古屋文化短期大学 藤井綾乃

材料
(4人分)

[チーズ]

牛乳 …………… 600ml
りんご酢…………… 大さじ2
塩 …………… 少々

[パンケーキ]

卵 …………… 2個
砂糖 …………… 30g
薄力粉 …………… 30g
牛乳 …………… 15ml
油 …………… 14g

[チーズ] …… 出来上がりの半量

[仕上げ]

ブルーベリー…………… 適量
ハチミツ…………… 適量
チャービル…………… 適量
粉糖 …………… 適量

作り方

〈チーズ〉

1. 鍋に牛乳(600ml)を入れて60℃まで加熱する。
2. 火を止めてりんご酢を入れてかき混ぜたら2分置く。
3. キッチンペーパーをザルに乗せて2. を流し込む。
4. 冷めるまで水切りをする。

〈パンケーキ〉

1. ボウルに卵黄と卵白を分ける。
2. 卵黄を溶いて牛乳(15ml)・油を入れ混ぜ、小麦をふるいしっかりと混ぜる。
3. 卵白を白くふわふわと泡立てたら、砂糖を2回に分け入れて良く泡立てる。
4. 2. に3. のメレンゲをひとつすくい入れ、よく混ぜて残りのメレンゲ・〈チーズ〉(出来上がりの半量)を入れさっくりと混ぜる。
5. 油を引いたフライパンを熱し、生地を流し入れる。蓋をして弱火で3分焼いたらひっくり返して2分焼く。
6. フルーツとチーズを乗せてハチミツをかける。



審査委員長のアドバイス

カッテージチーズを入れて本格的なパンケーキがお家でもできますね!残ったホエーを何かに活用できるとさらに◎。