



こーぷふる
実験室



ホットケーキを 食べた〜い!

おうちで自分好みのホットケーキを
作ってみませんか?
いろいろな食感のホットケーキができたらいな!
編集委員が身近な材料で挑戦してみました!

こーぷデリ
にいがた
編集委員会発



くっつかないホイルで
型を作って
焼いてみたよ



作り方は
基本一緒だよ〜!



コープのホットケーキミックスを
使っている色々な材料で実験開始!
(今回はホットプレートを使用)

基本の材料(2枚分)

- ホットケーキミックス100g
- 卵1/2個 ●牛乳75ml

基本の焼き方

- ①ボウルに卵と牛乳を入れて、泡立て器でよく混ぜる
- ②次にミックス粉を入れて、かる〜く混ぜ合わせる
- ③140℃に温めたホットプレートに、お玉1杯分の生地を高め位置から流し入れる
- ④ブツブツ小さな泡が出たら裏返して、両面焼く

焼いてみた厚み2.2cm

いつもの味で
おいしかったよ〜



※フライパンを使用する場合は、中火で熱し、ぬれ布巾の上で少し冷ましてから戻し、生地を入れて焼くと焼き色が均一に。

	材料	焼いてみた	切ってみた	食べてみた
ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ●ホットケーキミックス100g ●卵1/2個 ●牛乳50ml ●プレーンヨーグルト75ml 	<p>厚み 1cm</p>	<p>しっとりもちもち賞</p>	<ul style="list-style-type: none"> 見た目 生地がゆるいからか、ほとんど膨らまない 食感 とてもしっとりしてもちもち 味 少し酸味があってさわやかな味 何もつけなくてもおいしい
マヨネーズ	<ul style="list-style-type: none"> ●ホットケーキミックス100g ●卵1/2個 ●牛乳60ml ●マヨネーズ大さじ1/2 	<p>厚み 2.5cm</p>	<p>ふわふわ賞</p>	<ul style="list-style-type: none"> 見た目 わりと膨らんだ 食感 マヨネーズの油分があるからか、表面がさっくり焼けて中がふわふわ 味 コクがあった マヨネーズの味はあまり感じない
炭酸水	<ul style="list-style-type: none"> ●ホットケーキミックス100g ●卵1/2個 ●炭酸水75ml <p>炭酸が抜けてしまつたら炭酸水を入れたらすぐに焼いてね</p>	<p>厚み 3cm</p>	<p>ぶっくり賞</p>	<ul style="list-style-type: none"> 見た目 よく膨らんだ 食感 ちょっとパサつきがあった 味 牛乳が入っていない分、味が淡泊だった
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ●ホットケーキミックス100g ●卵1/2個 ●牛乳60ml ●絹豆腐50g <p>豆腐はなめらかになるまでつぶしてね</p>	<p>厚み 3cm</p>	<p>ふんわり賞</p>	<ul style="list-style-type: none"> 見た目 ふんわり膨らんだ 食感 パサつきもなく、しっとりしている 味 ほのりのり豆腐の味がした
おもち	<ul style="list-style-type: none"> ●ホットケーキミックス100g ●卵1/2個 ●牛乳75ml ●切りもち1/2個 <p>作り方 大きめの耐熱容器に牛乳と小さく切ったもちを入れ、ラップをし600Wの電子レンジでもちがやわらかくなるまで様子を見ながら3分程度温める(ふきこぼれ注意)。泡立て器でよく混ぜながら冷まし、卵を入れて混ぜる。ミックス粉は2回に分けて加える。</p>	<p>厚み 3.3cm</p>	<p>もっちり賞</p>	<ul style="list-style-type: none"> 見た目 もちがあった部分が、かなり膨らんだ 食感 もっちりしていて重量感がある 味 かすかにおもちの味がした 何もつけなくても甘みを感じた

おまけ 実験



- ①25cm幅の「コープくっつかないホイル」を12cmにカットし、4つ折りにし高さ3cm、直径約8cmの型を作る
- ②型の半分まで生地を流し入れ、ホットプレートのフタをして4分焼く
- ③やけどに注意しながらひっくり返し、さらに蓋をして3分焼く
- ④竹くしをさして、生地がくっつかないようにしたら出来上がり

編集委員の感想

- 家にある材料を入れるだけなのに、すごく変わったね。どれもおいしかった〜!
- マヨネーズを少し加えるだけで、こんなに食感が変わるなんて…驚いたわ。
- ふくらするし、カロリーを気にするなら、炭酸水かな。
- おもちは少し手間がかかるけど、冷めてもかたならず、ボリュームもあるね。
- ヘルシーでしっとりしていたヨーグルトとふんわり豆腐入りが編集委員に人気! 夏休み、あなたもチャレンジしてみてください。

一緒に 編集委員募集中!

「コープデリにいがた編集委員会発」のページを作ってみませんか?

コープデリにいがた流通センター(新潟市西区流通1-5-3)にて、毎週金曜日(10時~15時)にわいわい楽しく誌面を作っています(月額2万円支給)。

申し込み・お問い合わせ TEL 025-260-3351 (月~金 9時~17時30分) 9月30日まで受付