

ホットケーキミックスで簡単 マロンクリームどら焼き



材料（8個分）

ホットケーキミックス	250g
醤油	大さじ2
卵	1個
水	40cc
球磨栗ペースト	200g
生クリーム	100g
砂糖	大さじ1
バター	10g
ラム酒	小さじ1

必要なもの

- ポール
- ホットプレート
- 泡だて器
- ゴムへら
- 絞り袋・口金
- ヘラ

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。（常温で約1時間程度）

1



2



- 1 栗ペーストにバターラム酒を入れ、砂糖を入れ温めた生クリーム70cc入れ、マロンクリームを作り冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- 2 残り30ccの生クリームは砂糖を適量加え、飾り用にホイップさせて冷蔵庫に冷やしておく。



3 ボールに入れた卵を良く泡立てる。

4 ③のあわ立てた卵に水、醤油、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
(卵の大きさで若干生地の変化があるので粉で調整してください)

5 ホットプレートで小さめのホットケーキを16枚ほど焼く。
(醤油が入っていて焦げやすいので注意する)



6 両面焼いたら、よく粗熱をとっておく

7 冷えたら、①で作ったマロンクリームを焼いた半分(8枚ほど)にのせる。

8 お好みで生クリームを絞る。
もう一枚挟んだら出来上がり。