



米粉どらやき

どら焼きの名は一般に、形が打楽器の銅鑼（どら）に似ることからついたという説が有力だそうです。この他にも様々な異説俗説があり、現在どれが正解かは一概に言えない状況ですが、いずれの説にしても、銅鑼に関係している物が多いようです。

<材料 20個分 1個分 46.7Kcal>

- ・米粉 200g
- ・ベーキングパウダー 小さじ2
- ・たまご 2個
- ・はちみつ 大さじ2
- ・水100cc
- ・あんこ 150g

<作り方>

- 1) ボールに米粉、たまご、はちみつ、ベーキングパウダー、水を入れてよくかき混ぜる。
- 2) ホットプレート（フライパンでも可）にスプーンで流して焼く。表面にプツプツと穴が開いてきたら、ひっくりかえす。
- 3) 焼いた生地が冷めたらあんこをはさみ、もう1枚の生地ではさんだら完成です!!

<あとがき>

・今回は米粉を使用してどら焼きを作りました。小麦粉で作るより、食べた食感がもちもちとしています。生クリームを挟んで洋風のどら焼きも美味しいので是非試して下さい。