

ジンゾウ先生の でんぷんホットケーキミックス

たんぱく質ゼロです。
水とサラダ油を混ぜて焼くだけ。
フワフワと弾力のある食感にこだわりました。
お菓子作りにも重宝します。
1kg□1,566円（税込）

- －
- 《焼き方のポイント》
- ★水の量を増やす（ホットケーキミックス100gに対して水を40□50ml にする）
 - ★ヘラでよく混ぜる（空気をたくさん含ませる）
 - ★フライパンについた余分な油を拭き取る（色むらなくきれいに焼きあがります）
 - ★ごく弱火で焼く（火加減が難しいので、ガスよりもホットプレートの方が調理しやすい）

栄養成分値	100gあたり						
エネルギー	382kcal						
たんぱく質	0g						
カリウム	3mg						
リン	28mg						
食塩相当量	0.6g						

☆お客様から寄せられたコメントを見る。