**～「バウムクーヘンwithベリークリーム」～**

|  |
| --- |
| **材料（6～8切れ分）****ホットケーキミックス　　　　　　２00ｇ　　　　　　　　生クリーム　　　　　　　　　１００ｃｃ****卵　　　　　　　　　　　　　　　　1個　　　　　　　　 イチゴジャム　　　　　　　　　３０ｇ****砂糖　　　　　　　　　　　　　　４０ｇ　　　　　　　　 砂糖　　　　　　　　適量（５～１０ｇ）****牛乳　200cc****溶かしバター　３０ｇ****★あれば飾り付け用に苺やその他フルーツ等を用意して飾りましょう！** |

**※（前準備として）**

**１・割り箸にアルミホイルを巻いて芯棒を作ります。出来上がった芯棒には油を塗っておきましょう！（後で引き抜きやすくなります）**

**２・バターを溶かしておきます。**

**★　ボウルに生クリーム、砂糖を入れてホイップします。固めにしっかりとホイップしましょう！！**

**角が立つほどに泡立てたらジャムを入れてさらに調整しましょう。出来上がったら冷蔵庫で冷やしておきます。**

**１・溶かしバターを入れたボウルに、卵・砂糖・牛乳を入れて一体感が出るまでしっかりと混ぜ合わせます。**

**２・混ざったらホットケーキミックスを（１）のボールへ入れてダマにならないよう、きちんと混ぜ合わせます。**

**３・フライパンやホットプレートを用意します。油をひきつつ、よく熱しておきます。**

**４・プレートが熱くなったのを確認し、（２）の生地を流し入れて薄くのばします。生地は薄めにプレート全体に広げましょう。**

**５・表面がフツフツとしてきたら、生地の手前側に準備しておいた芯棒をのせて、生地が完全に焼ける前に巻きあげていきます。**

**６・（４）と（５）を生地がなくなるまで繰り返していきましょう。**

**７・焼きあがったら、バウムクーヘンを冷まします。最後に芯棒を引き抜きましょう。**

**１０・バウムクーヘンを切ります。お皿に盛って、冷やしておいたクリームをのせて出来上がり！**

**あればフルーツをのせてもおいしく召し上がれます。**