

# きなこの和風パンケーキ



できあがり 1人分

## 材料

卵	1個
ヨーグルト	50g
砂糖	10g
サラダ油	10g
バター	10g
抹茶アイス	適量
栗の甘露煮	適量
粒あん	適量
甘納豆	適量

### <A>

薄力粉	50g
とろけるきなこ	10g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

### <B>

クリームチーズ	60g
とろけるきなこ	20g

## 作り方

- ① <A>の材料を合わせてふるう。
- ② 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄の方にヨーグルト・砂糖・油を入れて混ぜる。
- ③ ②に①を加えて混ぜる。
- ④ 卵白は角が立つまで泡立て、③に加えてさっくり混ぜる。
- ⑤ オーブンの天板にスキレットを置いて180℃に予熱する。
- ⑥ ⑤にバターを入れて溶かし④を流し入れ、10分焼く。
- ⑦ <B>を混ぜ合わせ、抹茶アイス、栗の甘露煮、粒あん、甘納豆とトッピングをする。