



◀ 一覧ページへ戻る



古代米ワッフル(ワッフルの焼型機で3枚分)

道の駅 特産品



古代米ワッフル

レシピをみんなに広めよう! ツweetする 0

古代米の「モチリ感」とワッフルの「サクリ感」の両方の良いところを探りました。ランチやおやつにピッタリです。

特産

古代米・入浜式の塩

レシピ作成者

宮武 誠様

ここが重要! ワンポイント

作り方③の行程は必ず人肌で、④で出来上がった生地は約1時間寝かす。

道の駅情報

道の駅 産人の聖地 うたぎ臨海公園

岡山方面から 瀬戸中央自動車道・坂出北IC下りて約10分

四国方面から 高松自動車道・坂出IC下りて約10分

Tel(0877)49-0860

Fax(0877)85-5125



印刷する

▶ レシピを印刷する



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダ(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。

お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください/無料。

調理時間・材料

調理時間 15分

- 材料
- ・ ホットケーキミックス粉 100g
 - ・ ベーキングパウダー (BP) 3g
 - ・ 全卵 50g
 - ・ 入浜式の塩 1g
 - ・ 牛乳 80g
 - ・ バター 30g
 - ・ ハチミツ 3g
 - ・ 白米 75g
 - ・ 古代米 5g
 - ・ 生クリームorアイスクリーム
 - ・ 白玉 2個
 - ・ 粉アン 少々

作り方

- 1 白米、古代米を炊飯器で炊く(水は少し多め)炊きあがると冷ます。
- 2 全卵、塩をホイッパーでまぜ、牛乳、バター、ハチミツを人肌まで温める。
- 3 全卵、塩の中に、牛乳、バター、ハチミツを入れてまぜる。
- 4 ホットケーキミックス粉、BPをまぜた中に全卵、塩、牛乳、バター、ハチミツを入れてさっくりまぜる。
- 5 ホットプレートを165〜170度に温める。
- 6 焼く。

レシピ紹介者からのコメント

ご飯もパンも飽きたという方にお勧めです。



◀ 一覧ページへ戻る

▲ このページのトップへ