

りゅうちゃんの  
**まーせんキッチン**<sup>24</sup>

**チンビン**

材料 (18cmフライパン 9~10枚)

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 小麦粉 …………… 250g    | マヨネーズ …… 小さじ1 |
| ベーキングパウダー …… 小さじ2 | サラダ油 …………… 適量 |
| 粉末黒糖 …………… 150g   |               |
| 水 …………… 2カップ      |               |



レシピ考案

**がなは りえこ先生**  
(松本料理学院 主任教師)

作り方

1 粉末黒糖は分量の水で煮溶かし、あくをすくい取り、布巾でこして冷ましておく(出来上がりは400ccに量しておく)。



2 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけてボールに入れ、1の黒糖液を加えてむらのないように混ぜ、マヨネーズを加える。

3 温めたフライパンに油をぬって2を流し入れ、表面にブツブツと穴があいてきたら裏返して焼く。  
 ※火加減は中火よりやや弱くして、極端に焦がさないように注意する。

4 お皿やまな板に取り出し、手前からクルクル巻く。



アレンジ

あんこを巻き込み、きな粉をかけてもOK!

第543回新報料理講習会夏休み子どもフッキングより

(第2週掲載)