



Dutch baby
strawberry & mascarponecream

sakae's ouchi cafe

Menu: スキレットを使った
オーブン料理

Recipe: ダッチベイビー

いちご・マスカルポ・ネクリーム添え



Skillet
スキレット

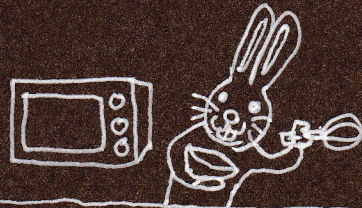
鉄製のフライパン
オーブンにそのまま
入れることができ
出まわりのものを
そのまま食卓へ
お皿の洗いや
減るので楽だよ

ダッチベイビーは...



ケトル生まれのパンケーキ
フタとフチから盛り上げる

今回は、ダッチベイビー作製の際
直径15cm、6インチの
スキレットを使用します。



下準備

- ・オーブンを220℃にあたためておく
- ・薄力粉はふるっておく
- ・スキレットはあたためておく

作り方

- ① ボールに薄力粉、さとう、塩を入れ混ぜる
- ② 牛乳を加えよく混ぜる
- ③ 割り卵を加えてさらによく混ぜる
生地を常温で15分程度休ませる
- ④ スキレットを十分に熱した火にかけて
火を止めてバターを全体にのぼし
生地を一気に流し入れる。オーブンへ。
- ⑤ オーブンを200℃に下げ15分程度焼く。
- ⑥ トッピング完成。

今回はメイプルシロップをかけてから
フルーツやマスカルポ・ネクリーム等のせました

♡マスカルポ・ネクリーム♡

生クリームにグラニュー糖を加え角が
おじぎするくらいに泡立て、
ホイップで柔らかくしてマスカルポ・ネと合わせ
完成。お好みの量のをせてお

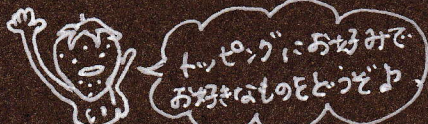
材料 (直径15cmのスキレット)
1台分

- ・薄力粉 ... 40g
- ・卵 ... 1コ (Mサイズ)
- ・牛乳 ... 50ml
- ・さとう ... 1つまみ
- ・塩 ... 1つまみ
- ・バター ... 10g
(油はお好みでも可です)

トッピング

- ・生クリーム ... 40ml
- ・マスカルポ・ネ ... 100g
- ・グラニュー糖 ... 30g
- ・いちご ... お好み量
- ・ブルーベリー (冷凍のもの使用) 3~4粒
- ・アモドスライス ... 適量 (ローソク)
- ・粉砂糖 ... 適量
- ・メイプルシロップ ... 適量

生クリームを
角がおじぎ
するくらいに
泡立てから
使います。



トッピングにお好みで
お好きなものをどうぞよ