



レモンのパンケーキ



広島県産のレモン
広島県の企業のチチャスとアラハタ
の商品を使用して作りました！



安田女子大学大学祭で
販売しました！



材料（4人分）

生地

- ・ホットケーキミックス 100g
- ・牛乳 50mL
- ・卵 1/2個
- ・チチャス
クラシックヨーグルト 大さじ5
- ・レモン 1/2個
- ・はちみつ 大さじ2
- ・バターまたはマーガリン 適量

ソース

- ・チチャス
クラシックヨーグルト 1個
- ・アラハタ55ジャム
レモンママレード 大さじ1/2



作り方

生地

- ①レモンは皮をむき、みじん切りにする。はちみつにつけておく。
- ②ホットケーキミックス、牛乳、卵、ヨーグルト、①を混ぜ合わせる。
- ③バターまたはマーガリンをフライパンにひき、生地を焼く。

ソース

- ①ヨーグルトをざるにキッチンペーパーをひき、水切りする。
- ②①とジャムを混ぜ合わせる。

レモンのさわやかな風味とヨーグルトのほどよい甘さが
とってもおいしいです！
ぜひ、ご家庭で試してみてください！！