

どら焼き

ダニエラ・ビアヌエバ

2月6日2018年
JAPN 301

おがき先生

バックグラウンド

「ドーラヤキ」は和菓子のパンケーキ

パンケーキの中にあんこを入れる

ドラは "ゴング" を意味する

アニメと漫画のキャラクター「ドラえもん」は、ドラヤキが好き



材料

2 たまご

80g なまさとう

1tbsp はちみつ

1/2 tsp じゅうそう

50mlみず

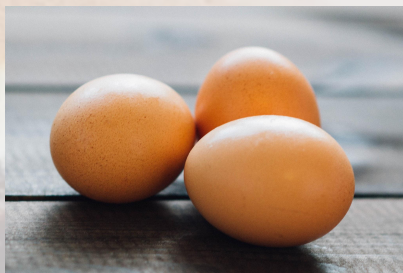
130g ケーキこむぎこ

バター

100g あんみつ、あんこ

50ml ホイップクリーム

1/2 tbsp さとう



作り方

卵、砂糖、蜂蜜を一緒に混ぜる
ベーキングソーダと水を加えて混ぜる

小麦粉を卵のミックスに入れる

パンにマーガリンをしよりよ入れて広げる

各パンケーキのバターを落とす。

10分ぐらい待ちます。

それを持って、キッチンタオルで覆い、しめらせる



作り方

ホイップクリームをボウルに入れ、1/2 tbspの砂糖と2～3分間混ぜる
後で餡と混ぜる

赤豆を作る方法ですか？

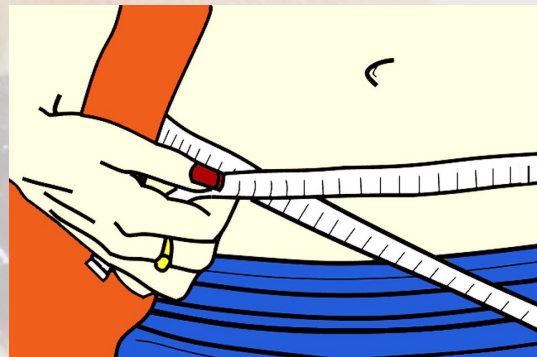
豆を調理して、ボールで砕いて



2つのパンケーキをしようし、その間にペーストを入れ、次にパンケーキを閉じる
サランラップを使用してパンケーキを閉じることができる

えいよう

ドラヤキはとても健康 (けんこう health)



LOW
FAT



デザートは低脂肪 (ていしぼう)

ホイップクリームはさとうを変えますが、まだ健康



どら焼きはだれが好き？

アメリカンスタイルの場合、ホイップクリームをふくめることがじゅうよう

これはみなのための簡単で便利なきしよく



売り方

彼らはコンビニやスーパーで売るべき



仕事の後ときやパーティー中に食べるためにせんでんするひつようがある



