

かまししちゃんスイーツプロジェクト

-Kamashishi chan Sweets Project-

今回はなんと和菓子に初挑戦しました。ホットケーキミックスで作るとっても簡単な「かまししちゃんどら焼き」。ホットケーキ生地なので、そのままでも十分美味しく食べられます。ぜひ、挑戦してみてください。

第4弾 かまししちゃんどら焼き



材料

ホットケーキミックス	300g
牛乳	200cc
バター	50g
卵	2個
ココアパウダー	適量
つぶあん(市販のもの)	適量

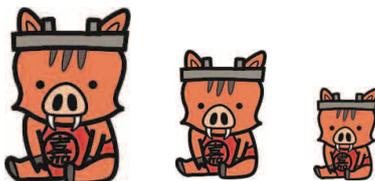
作り方

1. ボウルにホットケーキミックス、牛乳、卵、バターを混ぜ合わせます。…①
2. ①を適量とり、ココアパウダーと混ぜ合わせ、ディスペンサーに入れます。…②
3. 160℃に温めたホットプレートに油を引き、②でかまししちゃんの絵を描き1分待ちます。…③
4. ①を③の上に流し、丸い形に整え、蓋をします。
5. 全体の表面にぷつぷつと空気が出てきたら、ひっくり返してまた蓋をします。…⑤
6. ⑤が焼きあがったら、もう一枚同じものを焼き、つぶあんをはさんで出来上がり。



▲ ディスペンサー

おしらせ



ゆるキャラグランプリ2013

かまししちゃんも出場する、「ゆるキャラグランプリ2013」の投票が、9月17日(火)10時から始まります。この「ゆるキャラグランプリ」は、2年前に「くまモン」がグランプリを獲得し、一躍有名になった大会です。一日一票の投票で、全国のゆるキャラの順位が決まります。

皆さんの応援で、かまししちゃんを全国の人気ゆるキャラに押し上げましょう!

詳しくは、「ゆるキャラグランプリ2013」のホームページをご覧ください。

「ゆるキャラグランプリ2013」ホームページ：<http://www.yurugp.jp/>



問合せ先/企画調整課 企画調整係

☎ 62 - 5661