

かなえママのエンジョイホビーカフェ「karinマーカード楽しくお絵描き」編

～ マカダミアナッツ・パンケーキ～

<材料>

パンケーキ ————— 市販のパンケーキミックスを使用

<マカダミアナッツソース>

バター ————— 20g
小麦粉 ————— 大さじ1 (15g)
冷たい牛乳 ————— 100ml
生クリーム ————— 100ml
レモン汁 ————— 大さじ1からお好みで調整
はちみつ ————— 大さじ1からお好みで調整
塩 ————— ひとつまみ
ローストマカダミアナッツ — 30g

<マカダミアナッツプラリネ>

マカダミアナッツ ————— 30g
メープルシロップ ————— 大さじ1

<準備>

- ①マカダミアナッツを160度のオーブンで20分ローストし、あらめに砕いておく。
- ②市販のパンケーキを焼いておく。

<作り方>

- ①マカダミアナッツプラリネを作る。マカダミアナッツにメープルシロップを回し入れ、塩をしてよくなじませ、160度に温めたオーブンで23分、火を入れる。オーブンから出したらスプーンなどでよく混ぜ、冷ましてから常温で休ませる。
- ②マカダミアナッツソースを作る。小鍋にバターを溶かし、小麦粉を入れて木ヘラで混ぜながら火を通す。冷たいミルクを一気に入れて、ペースト状になるまで木ヘラを使って焦げないように注意しながらしっかり火を通す。ホワイトソースが出来上がる。
- ③火を弱めたら、砕いたローストマカダミアナッツ、生クリーム、レモン汁、はちみつ、順に混ぜ入れ、しっかり馴染ませ、マカダミアナッツソースが出来上がる。
- ④盛り付ける。お皿にパンケーキ、ソースをたっぷりかけて、プラリネを添えて召し上がれ。