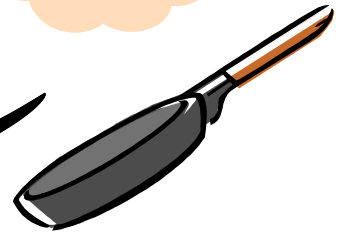


recipe of

ポテパン



...based on LASTEXILE- Fam, the Silver Wing-
LASTEXILE 銀翼のファミ展 × Oval Cafe / GoFa
Art Show 2011 DEC. 3rd-25th

作るのに用意するもの (ファミとジゼルの分…二人分だよ)

*たまご 1/2個

*牛乳 30cc

*砂糖 大さじ3

*ジャガイモ 30g

*薄力粉 80g

*ドライフルーツ 20g

(レーズン・ベリー類・あんず・パイン・マンゴー等 お好きなものなら何でも可)

*くるみ 10g

*ベーキングパウダー 3g

*バター 3g

*塩とこしょう 少々

作り方

- ① こしを切った卵の中に、じゃがいもをすりおろし、砂糖、牛乳をいれ、さらにザルでふるいにかけてながら薄力粉・ベーキングパウダーをいれるの。
- ② ドライフルーツ、適度にこまかくしたくるみをいれる。
- ③ フライパンにバターを溶かし、約半分の生地をいれ、お好みで塩こしょうをして中弱火で3分焼く。ひっくり返して2分焼く。
- ④ 中まで焼きあがったら表面にバターを塗る。
- ⑤ できあがり！

フライパンは焼いているうちに温まってきます。
焦がさないように、焼いてくださいね。
こんがり焼き色がついたら、出来上がりの目安となります。



©2011 GONZO/ファミパートナーズ

GoFa & Oval Cafe