

メイク・ザ・バームクーヘン

(1) 材 料 (5人分)

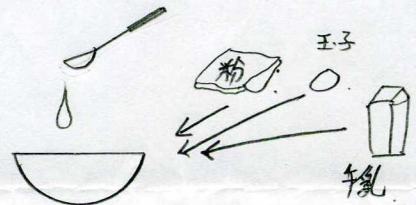
ホットケーキの粉 市販一袋600グラムで約5人分 (一人約120グラム)
卵 600グラムに3個 (なくてもよい)
牛乳又は水 600グラムに約450~500cc (卵を入れない時は、あと100ccほど増やす)
粉砂糖 適量 (50~100グラム)

(2) 準 備

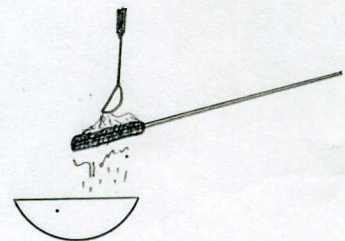
大きいボール又はなべ (5人に一つ)
おたま (ボールに一つ)
炭とコンロ (竹をかざしてもぶつからない程度の広さがあるので、いくつかに分ける)
しの竹 (φ1cmで1m程度のもの)、又は芯にできるものを人数分
包丁、まな板 (全体で1~3セット)
紙皿

(3) 手 順

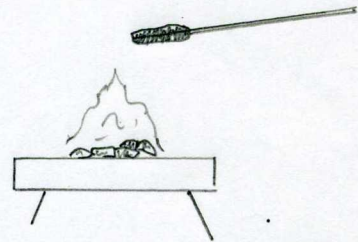
① ボールにケーキの粉を、卵、牛乳でとく。
かたさは、とろりと流れるくらい。



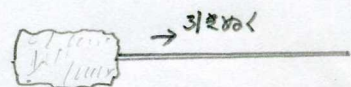
② よく洗った竹棒の先20cmくらいに①の液をつける。



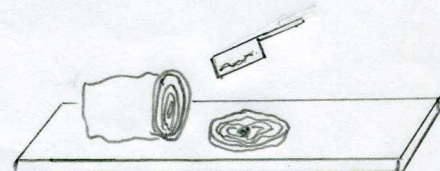
③ ②をいこった炭にかざし、うす茶色にこげめをまんべんなくつける。



④ ②、③を思った太さになるまで繰り返す。



⑤ 芯の竹を抜き、輪切りにする。



(残った ①の液は、ホットケーキにするので、フライパン、油、
フライパンかえしも、用意した方が、いいと思います。)