

【工程】

- ① 全卵をボウルに入れ、泡立て器で混ぜる。上白糖を加えてさらに混ぜる。
- ② ①に牛乳、サラダ油、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
- ③ ソワ・リスとベーキングパウダーを入れ、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜる。
- ④ フライパンを中火で熱して分量外のサラダ油を敷き、余分な油はキッチンペーパーでとる。
- ⑤ 一度フライパンをぬれ布巾の上に置く。
- ⑥ 弱火にして生地を流す。

	常温	冷蔵5℃	冷凍-30℃	※製造日含む	参考原価	円/個
日持ち設定						

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。