



U.S. GRAINS
COUNCIL

ホワイトソルガムきびを使った アメリカンパンケーキ



アメリカから来た新しい穀物「ソルガムきび」！
♪小麦を使っていないので、さっくりとした仕上がりに♪
サクサク&ヘルシー感満喫！！



材料 (パンケーキ約10枚分)

- ・ ホワイトソルガムきび粉 130g
- ・ コーンスターチ 40g
- ・ ベーキングパウダー 5g
- ・ 砂糖 30g
- ・ 塩 少々
- ・ バターミルクパウダー 50g
- ・ バター 30g
- ・ 卵 2個
- ・ 水 150cc

●○作り方○●

1. 粉類を混ぜる
2. 別のボウルで卵、水、バターをかきまぜ、粉類を入れよく混ぜ合わせる
3. あたためたフライパンにサラダ油、バターなどをしきたねを流し込み、弱火で両面を焼く
4. あたたかいシロップ、クリーム、果物などを添える

ポイント

ホワイトソルガムきび、コーンスターチを使うことによって、小麦粉よりも軽くさっくりとした食感に仕上がります。

レシピ：アメリカ穀物協会

アメリカ穀物協会

〒107-0052 東京都港区赤坂1-6-19 KY溜池ビル4階

TEL: 03-3505-0601 FAX: 03-3505-0670

<http://www.sorghum.jp>

ホワイトソルガムきび粉提供：中野産業株式会社 ホワイトソルガム事業部

TEL: 087-816-7188 FAX: 087-816-7178



Berry Up! 提供：
マルカ商事株式会社