



「ひつじのショーンカフェwithサンデーブランチ」 presents
おうちで作れるショーンメニュー

「ビッツァーのパンプキンパンケーキ」

パンケーキ生地のレシピ
※18cmハート型3枚分

【材料】

卵：2個
砂糖：50g
かぼちゃピューレ：150g
牛乳：100cc
薄力粉：150g
ベーキングパウダー：25g



【作り方】

準備① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
準備② オーブンを170度に温めておく。

- ①材料を上から混ぜ合わせていく。
- ②全て合わせたら冷蔵庫で10分程度休ませる。
- ③生地のおよそ1/3をハート型に流し込んでオーブンで10分～15分程焼く。

#ショーンとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020





「ひつじのショーンカフェwithサンデーブランチ」 presents
おうちで作れるショーンメニュー

「ビッツァーのパンプキンパンケーキ」

パンケーキの飾り付け

【材料】

バナナ
ブルーベリー
チョコレートスプレッド(市販の物でOK)
固めにたてたホイップクリーム
スプリंकル(なくてもOK)

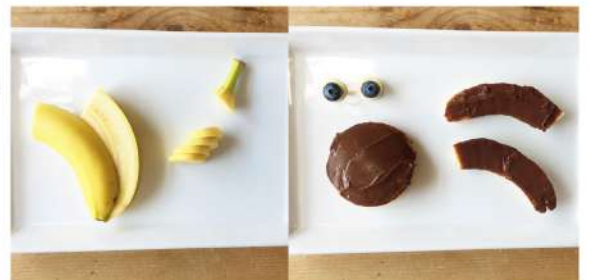


【飾り付け】

①パンケーキのハート型のひと山を丸型にくり抜き、チョコレートを塗っておく。



②バナナをスライスしておき、目と耳を作る。耳にあたるバナナにチョコレートを塗り、目に当たるバナナにブルーベリーをのせておく。



#ショーンとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020





「ひつじのシヨーンカフェwithサンデーブランチ」 presents
おうちで作れるシヨーンメニュー

「ビッツァーのパンプキンパンケーキ」

- ③ハート型のパンケーキを反時計回りに30°ほど回転させ、
①で丸型にくり抜いていたパンケーキを戻す。
- ④②で準備しておいた耳と目を配置する。
- ⑤帽子を生クリームで絞り、上からチョコスプレーを振りかける。
- ⑥お好みで耳の上にもカラフルなスプリंकルを振りかけてできあがり！



#シヨーンとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2020

