

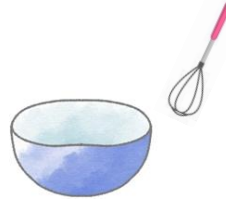
バンブーケーキヘンの作り方



1

生地を作る (20cmのバンブーケーキヘン2本、約12人分)

- ホットケーキミックス 600g
- 牛乳 500ml
- 卵 3個
- 砂糖 100g
- 溶かしバター 100g

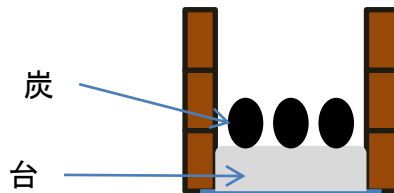


コツ!

- ・生地は少しかため
- ・砂糖は多め

2

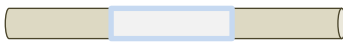
かまどを準備する



- ・あらかじめ温めておく
- ・薪より炭がいい
- ・多少炎が上がっても大丈夫

3

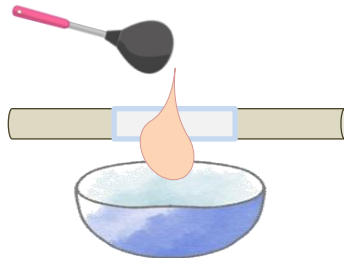
竹の棒を用意する



- ・節を削り、ところどころに傷をつける(爆発防止)
- ・中心部分30cmくらいにアルミホイルを巻く

4

生地を棒につける



- ・余分な生地はお玉で取る
- ・ぽたぽた垂れなくなるまで待つ

5

焼く



- ・生地が垂れないように、棒をくるくるまわす
- ・焦げ目はしっかりつける
- ・焼く→生地をつける、を10回以上くりかえす

6

完成! 切って食べよう



棒からうまく外せなかったら、半分に切る

できあがり♡
いただきまーす♪

