



作り方を紹介するよ!

〈 材料 直径13cm2枚分程 〉

- ・小麦粉(100g) ・ベーキングパウダー(ふくらし粉)(小さじ1杯)
- ・卵(1個) ・砂糖(大さじ1杯～2杯) ・牛乳(大さじ2杯)
- ・ヨーグルト(大さじ2杯)

※ヨーグルトは入れなくてもよいですが、入れるとしっとり仕上がります。
入れないときは、牛乳の量を増やしましょう。

- ①ボールに卵を割り入れ、砂糖と牛乳、ヨーグルトを入れてよくかき混ぜます。
- ②小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ、①のボールに入れて、ダマが無くなるように混ぜます。(混ぜすぎない)
- ③熱したホットプレートかフライパンに油を薄くひき、弱火にして、混ぜたものの半分を流し込みます。
- ④弱火で焼き、プクプクと気泡が表面全体にでてきたら、裏返してさらに焼きます。
- ⑤中央が膨れて、お箸でさしても、何もついてこなかったら完成です。
- ハチミツやバターをつけて食べましょう。

★対照実験で、ふくらし粉の入っていないものも、作って食べてみてね。

断面の写真を撮って理科ノートの「熱分解」のところに貼っておくのもいいよね。

本当に二酸化炭素なのかな？
確かめるには、どうすればいいんだろう??

