

**Mitchell's
Banana
Pikelets
(Mini Pancakes)**



Ingredients for batter

6-8 mini pancakes

1. 1 **banana**
2. 1 **egg**
3. 1 cup of **flour (self-raising)**
or 1 cup of **Pancake Mix**
4. $\frac{1}{2}$ cup of **milk (100ml)**
5. 5-10 grams **butter**
6. 10 ml **lemon juice**

★ For topping : **Honey, Lemon juice**

Cooking Items

1. Bowl
2. Whisk
3. Spatula
4. Measuring spoon
5. Fork
6. Paper Towel
7. Large spoon
8. Frying pan

Steps

1. Mash **the banana** with **a fork**.
2. Mix **the egg** and **milk** with **a whisk** in **a mixing bowl**.
3. Slowly add **the flour** and mix.
4. Add **the banana** into the bowl and stir.
5. Add **butter** to **a frying pan** and heat (low heat).
6. Add **the batter** to **the frying pan** with **a large spoon**.
7. Flip over with **a spatula** when you see bubbles.
8. Put **pancakes** on **a plate**.
9. Put **honey** and / or **lemon juice** on top. **Enjoy!**

材料

ミニパンケーキ6～8枚分

バナナ 1本

卵 1個

ホットケーキミックス 1カップ

(今回は小麦粉とベーキングパウダーを少量混ぜています)

牛乳 100ml

バター 5-10g程度 (フライパン用)

レモン汁 5ml

トッピング用

ハチミツ 適量

レモン汁 適量

※今回はホイップクリームも使用

～いろいろトッピングしてもおいしいよ!～

作り方

1. バナナにレモン汁(10ml)をかけ、フォークでつぶす。
2. 卵と牛乳をよくかき混ぜる。(A)
3. ホットケーキミックスをAに少しずつ入れ、よくかき混ぜる。
4. バナナを加えて混ぜる。
5. フライパンを弱火で温め、バターを溶かす。
6. 生地をフライパンに入れる。
7. 生地から空気が出てきたら、パンケーキをひっくり返す。
8. 両面をきれいに焼く。
9. 焼けたらお皿に盛る。
10. トッピングにハチミツとレモン汁をかける。
11. できあがり♪

お家でミッチェル先生のパンケーキを作ってみよう！

保護者の方と一緒に作ってね

みんなのパンケーキ写真を送ってください！

ミッチェル先生はみんながオーストラリアのパンケーキを食べてくれるのをとっても楽しみにしています♪

boshukoho@kinran.ed.jp

メールのタイトルに「パンケーキ写真」と、メール本文に感想を書いて送信してください。

お名前を忘れずに。7月末までに送ってね！

ミッチェル先生から返事
&
プレゼントがあるよ☆



★レシピはYouTubeの概要欄から入手してね！