

レシピの見方①

レシピを見て^み答え^{こた}ましょう。

なまえ

【ふわふわホットケーキ】

ざいりょう ひとりぶん 材料（1人分）

- こむぎこ 小麦粉 120グラム ・ さとう おお 砂糖 大さじ2
- ベーキングパウダー 小 ^こさじ1
- たまご 1個 ・ ぎゅうにゅう ^こ牛乳 100cc

つく かた 作り方

- ①ボウルにたまご、ぎゅうにゅう ^こ牛乳、さとう ^い砂糖を入れよく混ぜる。
- ②小麦粉とベーキングパウダーを入れ、粉 ^{こな}っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③フライパンになが ^{なが}流しいれて、ふたをして弱火で焼く。
- ④あな ^{あな}穴があいてきたら、うらがえ ^{うらがえ}裏返す。
- ⑤3分焼いて完成。

ふたりぶんつく ①2人分作るとき、ぎゅうにゅう ^{なん}牛乳は何cc必要 ^{ひつよう}ですか。

()

よにんぶんつく ②4人分作るとき、たまごは何個 ^{なんこひつよう}必要 ^{ひつよう}ですか。

()

さんにんぶんつく ③3人分作るとき、さとう ^{なんはいひつよう}砂糖は何杯 ^{ひつよう}必要 ^{ひつよう}ですか。

(^{おお}大さじ)

さいしょ ④最初にボウルに入れる ^い材料は何 ^{ざいりょう}ですか。

()

うらがえ ⑤裏返した ^{あと}後、なんぶん ^や何分焼 ^やきますか。

()