

ワッフルを 手作りしよう

ホームセンターには便利な商品があふれているもの。この「ホットサンドメーカー」もそのひとつ。だれでも簡単にホットサンドや焼きおにぎり、ワッフルが手作りできます。ここではホットケーキミックスを使ったワッフル作りに挑戦してみましょう。



※こちらの商品は現在、販売休止中です。

1 ホットサンドメーカーのここがスゴイ



デコボコした焼き型に生地を流し込んでワッフルを作る「ワッフルメーカー」はこれまでもありました。でも価格が8,000～9,000円くらいする結構高かったもの。これを¥3,970という低価格で楽しめるようにしてくれたのがこの商品。安いからといって品質に不足はなく、ホットサンドや焼きおにぎりの焼き型もつくなどオプションも充実しています。今回はふっくらとした食感が特徴の「アメリカンタイプ」のワッフルを作りましょう。

2 さっそくワッフルを作りましょう



■用意するもの (4枚分)

- ・ホットケーキミックス・・・200ml
- ・牛乳・・・・・・・・・・・・140ml
- ・卵 (Mサイズ)・・・・・・・1個
- ・バターまたはサラダ油・・・適量
- ・ジャム、ホイップクリーム、シロップ



材料をよく混ぜます

■生地を作る

ボールにホットケーキミックス、牛乳、卵を入れてよくかき混ぜます。ダマがなくなるまで混ぜるので泡立て器を使っても良いでしょう。

■ホットサンドメーカーの準備

ホットサンドメーカーに「ワッフル用」の焼き型を取り付けます。焼き型は上下4枚。下の型に流し込んだ生地を上型の型で挟み、1回で2枚ずつ焼き上げられるという仕組みです。取り付けたら一度フタを閉じてストッパーをロックします。この状態で電源プラグをコンセントに差しましょう。前面の赤ランプが点いて予熱が始まります。時間にして約5分。本体に十分な熱が回れば赤ランプが消えて予熱完了！



生地を流し込む

■焼き上げる

フタを開け、焼き型にバター（またはサラダ油）を塗りましょう。ジュワッとバターが溶けていき良い香りが漂います。いよいよ生地の流し込み！「1枚分は約80ml」と説明書にありますが、焼き型が生地で見えなくなるくらいに入ればOK。コツは「すこし多めに」生地を入れること。あとはフタをしてストッパーをロックして待ちます。

2～3分ほどすると本体から湯気が上がってきて、ほのかに甘い香りに包まれます。「成功するかな？おいしいかな？」手作りならではのこの期待感、わかりますよね。

フタを閉じて5分。そろそろと思いフタを開けると・・・できた！できた！キツネ色に焼けたワッフルができた！

ふっくらフワフワで香ばしく、甘いワッフルが上手に作れます。毎日作るものじゃないけど、たまにはこういうおやつもいいもんですよね。こんなに簡単に成功するんですから。



フタを閉じて5分



ふっくらしておいしい