

日本にはない東京の菓子！？

カノム・トキヨ

材料

生地

- | | |
|-------------|--------|
| ① 小麦粉 | 1カップ |
| ② 砂糖 | 1/2カップ |
| ③ 牛乳 | 1/2カップ |
| ④ ベーキングパウダー | 小さじ1/2 |
| ⑤ 卵 | 2個 |
| ⑥ バニラエッセンス | 小さじ1/2 |

中身 (クリーム)

- | | |
|-------|------------------------|
| ① 卵黄 | 3個 |
| ② 砂糖 | 1/2カップ |
| ③ 小麦粉 | 大さじ3 |
| ④ 牛乳 | 1と1/2カップ ※その他、バター (適量) |

作り方

生地

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせる。
- ② ボウルに卵と砂糖をよく混ぜて、ミックスした①と牛乳を少しずつ入れてよく混ぜる。
- ③ バニラエッセンスを加えて、よく混ぜたら約15～20分寝かせる。

中身 (クリーム)

- ① ボウルに卵黄、砂糖、小麦粉、牛乳を入れ、よく混ぜる。
- ② 鍋に①を入れ、弱火で沸騰するまでかき混ぜる。沸騰したら、約1分かき混ぜ続ける。
- ③ 火を止めて、バニラエッセンスを一滴加えて混ぜる。少し冷えたら、クリーム状になる。

焼き方

- ① 弱火でフライパンを温めて、熱くなったらバターをひく。
- ② 用意した生地を大さじ1杯入れて、楕円形を作る。
- ③ 火が通ったら、作ったクリームを生地の真ん中に入れ、丸めてでき上がり。



写真はイメージです。

TOKYO Pancake

A Thai-style snack that you'd never find in Tokyo

Ingredients (makes 15-20)

For the batter

- | | |
|-------------------|-------|
| ① Flour | 1 cup |
| ② Sugar | ½ cup |
| ③ Milk | ½ cup |
| ④ Baking powder | ½ tsp |
| ⑤ Eggs | 2 |
| ⑥ Vanilla essence | ½ tsp |

For the filling (custard)

- | | |
|-------------------|-----------|
| ① Egg yolks | 3 |
| ② Sugar | ½ cup |
| ③ Flour | 3 tbsp |
| ④ Milk | 1 ½ cup |
| ⑤ Vanilla essence | 1-2 drops |

Other: butter or vegetable oil

Instructions

Batter

- ① Mix the flour and baking powder in a bowl.
- ② In another large bowl, beat the eggs and sugar together well. Add the flour, baking powder and milk little by little into the eggs and mix with a whisk until the batter is smooth.
- ③ Add the vanilla essence, mix well and leave in the fridge for about 15-20 min.

Custard

- ① Add the egg yolks, sugar, flour and milk to a bowl, mix well.
- ② Pour the mixture into a pot, cook over low heat for about 1 min or until the custard has thickened, stirring continuously.
- ③ Turn off the heat, add the vanilla essence and mix well. The custard will thicken as it cools down.

Frying the pancakes

- ① Heat a frying pan over low heat, brush some butter or vegetable oil on the pan.
- ② Add about 1 tbsp. of the batter to the middle of the pan. Make an oval by raising the pan up a little bit.
- ③ When the pancake is about 80-90% cooked, add a half-spoon of custard to the lower-middle of the pancake and roll it up. Use a spatula to press on the rolled pancake for a second and serve on a plate. Enjoy!

This picture is for illustrative purposes only.

