



～ホットケーキを作ろう～

株式会社アースダンボール
http://www.bestcarton.com
TEL 048-728-9202
〒362-0811
埼玉県北足立郡伊奈町西小針 7-17

やってみたら意外と簡単に作れます！調理時間も短時間で出来上がります！

【前準備 ～風に備える～】

■土台箱の中に、水入りペットボトル、石、ブロック片など、なんでもいいので重たいものを入れましょう。どんなに快晴無風でも、いつ風がふくかわかりません。この準備は必ず行いましょう。



必ずなにか入れよう！

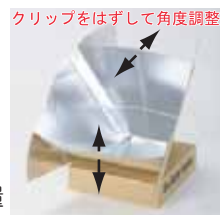
1 【器を用意しよう ～フライパン または 中華鍋～】

■直径が15cm～20cmくらいの小さめのフライパンや中華鍋（色は黒！）、透明色の専用蓋があるとベストです（蓋が透明でない場合は、付属の黒テープを貼りましょう）。



2 【最初にフライパン（鍋）だけを熱します】

■フライパン（鍋）を後ウイングから2～3cmくらいの位置に置き、中身がカラのまま太陽に向けて置きます。後ウイングのクリップをはずし、光が鍋全体にあたる位置で、再びクリップで固定します。前ウイングは、光が鍋の手前側面に当たる位置で固定します。中身がカラのまま、5分～10分くらい空炊きします。これだけでもかなり熱くなります。



3 【食材を用意して入れます】

■市販のホットケーキミックスに、卵と水（もちろん牛乳でもOK）を規定量入れ、生地を作ります（生地の作り方はもちろん自由です！）。
熱した鍋の底にほんの少し油をひきます。次に、作った生地を入れて蓋をします。
※鍋の底に、割りばしなどを置いて少しだけ底上げすると効果的です！

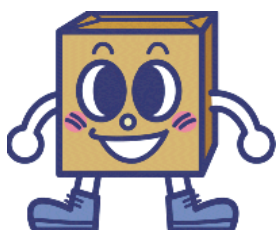


4 【楽しみに待ちましょう】

■後は待つだけ・・・早ければ10分～15分くらいで食べられるくらいにふくらみます。
焦げ目はつきませんが、ひっくり返したりすれば気分も盛り上がります！
※鍋の蓋は大変熱くなっていますので、素手では触らないようにしましょう！
※でき上がりの時間や温度は、食材、量、器の種類、天気などによって異なります



ほっかほっかのでき上がり！



他にもいろいろなものが見えるよ！