

# パラチンケン

## 材料(4人分)

小麦粉(薄力粉): 60g  
卵: 1個  
牛乳: 100ml  
炭酸ミネラルウォーター: 少々  
塩  
バニラ  
バター (焼く用)  
いちごジャム

## 作り方

1. 薄力粉,卵と牛乳、塩、炭酸ミネラルウォーター、バニラを入れてよく混ぜ合わせる。
2. フライパンにバターを熱し、生地をすくい、薄く敷き、両面中火で焼く。
3. いちごジャムなど、好みの具材を包んで完成。