

キャラクターちぎりパン

今月のおすすめ



～材 料～

4 個分

ホットケーキミックス	200 g
ヨーグルト	80 g
サラダ油	12 g

食紅	少量
ココアパウダー	少量
水	少量



～作り方～

- ① ボウルにホットケーキミックス、ヨーグルト、サラダ油を入れよくこねる。(耳たぶくらいの硬さ)
- ② ①から 50 g 別器に取り、食紅を少しずつ混ぜてピンク色を作ったら、ハートの形を 4 個作っておく。
- ③ ①を 4 等分にして、丸く形成し、シートを敷いた鉄版に 5 ミリ間隔で並べ、作っておいたハートを丸の真ん中よりやや下の位置に乗せる。
- ④ 170℃に予熱したオーブンで 20 分～25 分焼く。
- ⑤ 焼きあがったパンに、水で溶いたココアパウダーでサングラスの絵を描いたらベイマックスちぎりパンの出来上がり。

