

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 200g
ヨーグルト 80g
サラダ油 12g

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50g別器に取り、食紅を少しづ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。

