

メロンパン風



材料(8個分)

- バターロール…8個
- バター(マーガリン)…大さじ2(24g)
- 砂糖…大さじ4
- 卵(牛乳or豆乳)…1/2個(25g)
- 牛乳(豆乳)…大さじ2
- 小麦粉(米粉)…50g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2

作り方

- ① 小麦粉とベーキングパウダーをふるい合わせる。
- ② オーブンを180℃に温める。
- ③ バターを柔らかくし、砂糖と混ぜてクリーム状にする。
- ④ 卵→牛乳→①の順に、③に加え混ぜる。
- ⑤ ④をバターロールの表面にぬる。
- ⑥ 180℃のオーブンで5分焼く。

POINT!

- ✧ 焼きたての外はカリカリ・中はふわふわを食べてもらえるように、おやつ時間に合わせて焼き上げています！
- ✧ 工程も簡単なので、こどもとのクッキングにぴったりです。
- ✧ アレルギーがある方向けに()内の材料に代替えしてもおいしくでき上がります！
- ✧ 卵を1個使い切りたい場合は、生地を倍量で作り、残った生地だけで焼いてもおいしくいただけます。

栄養価(1個分)

エネルギー 190kcal たんぱく質 5.0g カルシウム 30mg 鉄 0.4mg

