

「オレンジ蒸しパン」

材料(8～10個分)

- ・ホットケーキミックス粉 200g(1袋)
- ・卵 100g(2個)
- ・オレンジジュース 100g
- ・砂糖 20g(大さじ1と1/4)
- ・マーマレード 50g(大さじ2と1/2)
- ・油 24g(大さじ2)

作り方

- ①材料をすべて混ぜ合わせます。
- ②粉っぽさがなくなれば、型の半分ぐらいまで流しこみます。
- ③500wで2分加熱します。
※型の大きさによって変わりますので、様子を見ながら加熱してください。
- ④つまようじを、さしてくっつかなければ完成です。

※食材を変えればいろんなアレンジができますよ。
・園では、りんごやチーズハム、サツマイモなど様々な蒸しパンを提供しています。

「揚げパン」

材料(1個分)

- ・コッペパン 1個
- ・油 24g(大さじ2)
- ・きな粉 10g(小さじ2)
- ・砂糖 15g(小さじ3)
- ・塩 ひとつまみ

作り方

- ①コッペパンに油をからませます。
- ②200℃(強)のトースターで2分焼きます。
- ③きな粉、砂糖、塩を混ぜ合わせたものをまんべんなくまぶせば、完成です。

※食パンでも大丈夫です。
ラスクみたいな食感になりますよ。