

「ココアちんすこう」

材料(8～10個分)

- ・薄力粉 100g(大さじ11)
- ・ココアパウダー 3g(大さじ1/2)
- ・砂糖 45g(大さじ3)
- ・油 36g(大さじ3)

作り方

- ① 調味料をすべて混ぜ合わせます。
- ② 好きな形に成形して、アルミホイルに並べます。
- ③ トースターの170℃(中)で10分～15分焼きます。
- ④ 中まで火が通ったら、完成です。

※ココアをきな粉など他の味に変えても大丈夫です。

「さつまいも蒸しパン」

材料(8～10個分)

- ・ホットケーキミックス粉 200g(1袋)
- ・牛乳 150cc
- ・砂糖 20g(大さじ1と1/4)
- ・油 24g(大さじ2)
- ・さつまいも 100g(1/2個)
- ・水 15g(大さじ1)

作り方

- ① さつまいもをいちょう切りにします。
- ② レンジが使えるお皿にさつまいもと大さじ1の水を入れて500wで5分温めます。
- ③ ②と他の材料をすべて混ぜ合わせ、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。
- ④ 500wで2分加熱します。
※型の大きさによって変わりますの子ので、様子を見ながら加熱してください。
- ⑤ 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、オレンジなど様々な蒸しパンを提供しています。