

★ミニカメロンパン



(材料)

・バター	30g
・砂糖	10g
・ココア	10g
・ホットケーキミックス	150g
・牛乳	50g
・グラニュー糖	適量

(作り方)

- ① ボウルに砂糖と牛乳を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ホットケーキミックスをふるいながらいれ混ぜ、牛乳もいれ混ぜる。
- ③ ここで亀の顔と足の部分の生地を 50g 程取っておく。
- ④ 最後に残りの生地にココアを入れて、混ぜる。
- ⑤ 顔の部分は丸く、足の部分は米粒みたいな形に丸めていく。焼きあがりは膨らむので、両方ともに小さめにしておく。
- ⑥ ココア生地の甲羅の部分を丸めたら、グラニュー糖をまぶし、背中甲羅の網目を包丁で描いておく。
- ⑦ 甲羅に、⑤の足 4 本と顔をつけて 170℃のオーブンで焼く。
- ⑧ 冷めたら、顔にチョコペンなどで目を描いて完成。