

献立名

【もちもちパン】

材料10個分



- ホットケーキミックス 120g
- 白玉粉 180g
- 水 200g
- 牛乳 50g
- 粉チーズ 40g
- 白いりごま 30g

〈作り方〉

- ① 白玉粉と水を粉がなくなるまでよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックス、粉チーズ、ごま、牛乳を加えよく練る。
- ③ 10等分にし、生地を丸める。
- ④ 天板にクッキングシートを敷き、生地をくっつかないように並べる。
- ⑤ オーブン180℃・15分～20分焼く。焼き色がいたら出来上がり。