



たがみ台保育園

蒸しパン お月見うさぎ



みかん缶詰は
お月様に見立
ててます！

材料【直径 7 cmシリコンカップ 8 個分】

ホットケーキミックス	150g	ココアペースト	
牛乳	100 cc	牛乳	小さじ 1 弱
たまご	1 個	ココア	小さじ 1
練乳	大さじ 3		
サラダ油	大さじ 2		
イチゴジャム	大さじ 4		

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れ、牛乳、練乳、サラダ油をいれてよく混ぜる。
- 2 ホットケーキミックスを加えて、粉がみえなくなるまでさっくり混ぜる。
(混ぜすぎないのがふんわりのコツ)
- 3 耳用に生地をとる
・耳用生地にホットケーキミックスを少しずつ加えてしぼりやすい形になったら耳の形にしぼる
・180℃のオーブンで 3～5 分ほど軽く焼く
- 4 カップに生地を 7 分目まで入れる
- 5 真ん中にイチゴジャムをのせ、上から少し生地をかぶせる。
- 6 カップにうさぎの耳をさす
- 7 蒸し器で中火で 10 分
- 8 ココアと牛乳を混ぜてペーストにする(うさぎの顔用)
- 9 うさぎ蒸しパンの粗熱が取れたらココアペーストとイチゴジャムで顔を書く。

