



KIDS

センター

Cafe

No.

37

2021.8

コロコロまるめて♪

おやつパンを
つくろう!

モンキーフレッド



さる山にみえるかな?

<A パン材料>・強力粉130g・卵1個
牛乳35g砂糖大2・ドライイースト3g・塩小1/4
溶かしバター10g・打ち粉 適量

<B シロップ> バター30g・黒糖30g・水小1/2

<型>シフォン型など(13cm)程度の大きさ

100均紙製も便利です。



①Aをすべて混ぜて
表面がなめらかになる
までこねます。
ゆるくラップをかけて
2倍の大きさになるま
であたたかい場所に
置きます。



(ホームベーカリーでは、
生地作りコースを選んでください。)

②20個位に
分けて、
コロコロ丸め
ていきます。
ふぞろいでも
大丈夫!



③Bの材料を
鍋でとろみが
つくまで加熱
しシロップをつ
くります。②を
ひとつずつ絡
めて型にいれ
ていきます。



④ラップをかけて生地が1.5
倍に膨らむまで待ちます。



⑤180度のオーブン
で11分焼きます。
ひっくり返して完成♪



* 食材のアレルギーのある方は、材料をご確認のうえ作業してください。
* 作業時の誤飲、やけどには十分ご注意ください。