

ひよこ会 来てあそぼ！ 2010. 7. 18(日)

ヨーグルトパンをつくろう！！

とっても簡単、ヨーグルトパン！

お母さん、お父さん、今日覚えていって、お家でもつくってね。

17 ヨーグルトパン

熱量 178kcal
たんぱく質 4.1g

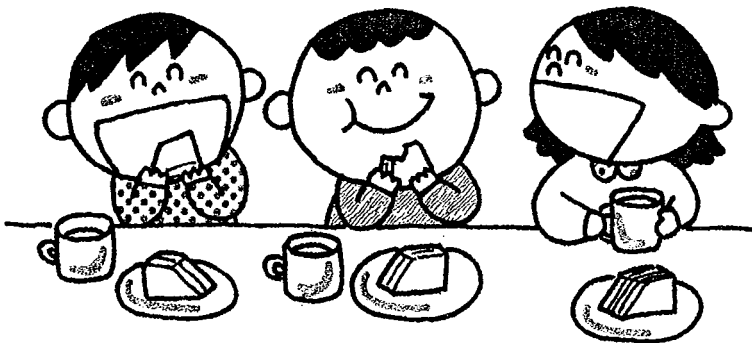
材料(1人分) 可食量(g)

強力粉	30
ベーキングパウダー	1
砂糖	4
塩	0.1
油	3
プレーンヨーグルト	18
チーズ	適量
レーズン	適量

作り方

- ① 強力粉とベーキングパウダー、砂糖、塩は合わせてふるっておく。
- ② 油とプレーンヨーグルトを加え、手で全体を混ぜ合わせる。
- ③ 全体がひとつにまとまったら人数分に分けて、一人分ずつ丸める。チーズ・レーズンをトッピングする。
- ④ 鉄板にオープンシートを敷き、③を並べて170℃のオーブンで15分くらい焼く。

いただきます——す！



発酵の手間もなく、簡単にできます。



*今日のトッピングは、チーズとレーズンでしたが、ほかにもジャム、マーガリン、小豆あんなどいろいろ工夫してつくってみてくださいね！