

## 給食レシピ（おやつ）

### ココアポンデケージョ

#### 材料（5人分）

- ・白玉粉 85g
- ・塩 0.5g
- ・牛乳 100g
- ・純ココア 12g
- ・上白糖 19g
- ・サラダ油 7g



#### 作り方

- ① 白玉粉をミキサーで細かく粉砕しておく。
- ② 粉砕した白玉粉に塩、砂糖、ココアを混ぜる。
- ③ ②に牛乳とサラダ油を混ぜ合わせて生地を作る。
- ④ 一口サイズに丸めて天板に並べていく。
- ⑤ 170℃10分～様子を見ながら焼く。

お家で余っている白玉粉ありませんか？  
外はカリカリ、中はモチモチ！ポンデケージョです☆  
ココアを粉チーズに替えても美味しいです！  
ご家庭ごとにオーブンの癖があるので、焼き時間は様子を見ながら調節してください☆

### シュガーバターパン

#### 材料（5人分）

- ・強力粉 300g
- ・薄力粉 10g
- ・上白糖 30g
- ・ぬるま湯 200g
- ・イースト 6g
- ・塩 4.5g
- ・サラダ油 30g
- ・グラニュー糖 適量
- ・有塩バター 適量

#### 作り方

- ① グラニュー糖とバター以外の材料をすべて同じボールに入れてパン生地を作る。（\*よく捏ねる）
- ② 38～42℃で1時間発酵する。
- ③ 一次発酵後、生地をひとつずつ丸めて再度二次発酵20分。
- ④ オーブンを予熱している間にパンにハサミで十字に切り込みをいれてそこに賽の目に切ったバターとグラニュー糖をのせる。
- ⑤ 各家庭のオーブンでパン焼き機能を使い焼いて下さい。

お子さんと一緒にお家でパンの生地をこねるのも楽しそうですね！いろいろな形のパンを作っても楽しいと思います。

熱でバターが生地に溶け込んで、グラニュー糖の甘さで幸せになれるパンです！ぜひご家庭でも作ってみてください。