

メニュー名

お豆腐で作る まんまるおやつパン

学校名: 神奈川県立横浜南陵高等学校

氏名: Aさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

朝早くから夜遅くまでお仕事をがんばっているお父さんが大好きなパン。感謝の気持ちを込めて作りました。

お豆腐を使い、発酵なしで簡単に作れます。ほんのり甘いパン生地に、酸っぱいクリームチーズが合うおやつパンです。

お父さん、いつもありがとう！
焼き立てを召し上がれ。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●ドライフルーツ ・あんず ・ぶどう クリームチーズ 強力粉 木綿豆腐 砂糖 ベーキングパウダー サラダ油 チョコペン	適量 適量 65g 200g 140g 6g 8g 大さじ2 1～2本	①ドライフルーツのあんず、ぶどうを細かく切る。 ②①とクリームチーズをよく混ぜて、冷蔵庫で冷やす。 ③強力粉、木綿豆腐、砂糖、ベーキングパウダー、サラダ油を混ぜてよく捏ねる。 ④オーブンを170℃に予熱する。 ⑤③を等分にして丸くする。 ⑥②で冷やしていたクリームチーズを⑤で包む。 ⑦170℃で15分焼く。 ⑧チョコペンで好きな絵を描いたら完成！	80 【分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間