

【作品名】 ミルククリームメロンパン	むろた つむぎ 氏名 室田 紬葵																																
【材料】（4人分） <div>牛乳 250 ml</div>																																	
<div>～ミルククリーム～</div> <table><tr><td>薄力粉</td><td>45g</td><td>～クッキー生地～</td><td></td></tr><tr><td>砂糖</td><td>50g</td><td>ホットケーキミックス</td><td>200g</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>250 ml</td><td>油</td><td>50g</td></tr><tr><td>バニラエッセンス</td><td>少々</td><td>卵</td><td>1 個</td></tr><tr><td>バター(食塩不使用)</td><td>20g</td><td>砂糖</td><td>20g</td></tr><tr><td>練乳</td><td>10g</td><td>バニラエッセンス</td><td>5 滴</td></tr><tr><td></td><td></td><td>グラニュー糖</td><td>少々</td></tr><tr><td></td><td></td><td>市販の丸パン</td><td>8 個</td></tr></table>		薄力粉	45g	～クッキー生地～		砂糖	50g	ホットケーキミックス	200g	牛乳	250 ml	油	50g	バニラエッセンス	少々	卵	1 個	バター(食塩不使用)	20g	砂糖	20g	練乳	10g	バニラエッセンス	5 滴			グラニュー糖	少々			市販の丸パン	8 個
薄力粉	45g	～クッキー生地～																															
砂糖	50g	ホットケーキミックス	200g																														
牛乳	250 ml	油	50g																														
バニラエッセンス	少々	卵	1 個																														
バター(食塩不使用)	20g	砂糖	20g																														
練乳	10g	バニラエッセンス	5 滴																														
		グラニュー糖	少々																														
		市販の丸パン	8 個																														
【作り方】  《ミルククリーム》 ① 薄力粉と砂糖をふるいにかけて、耐熱ボウルに入れ、泡立て器でまぜながら、牛乳を少しずつ入れる。 ② ふんわりラップをして電子レンジ 600W で 1 分 30 秒温める。 ③ 取り出してまぜ、ラップをはずして、30 秒～1 分温める。 （好みのかたさになるまで） ④ バターと練乳とバニラエッセンスを加える。 《クッキー生地》 ① ホットケーキミックス、油、卵、砂糖を加えまぜて、ラップをのばしてうすくして、市販のパンの上にかぶせる。 ② 表面にグラニュー糖をまぶして、こうし状に模様をつける。オーブンを 180℃に予熱し、10 分焼き粗熱をとって、底に穴をあけてミルククリームを入れる。																																	
【ポイント】 牛乳の甘みをひき出した、なめらかな食感の自家製のミルククリームです。 たっぷりの牛乳で仕上げたクリームは、パンに塗ってもスイーツに添えても楽しめます。 牛乳が苦手でも食べやすく、小さい子供から大人まで栄養を取りながら楽しめます。																																	