

【作品名】 ミルククリームメロンパン	氏名 室田 紗英 むろた つむぎ
--------------------	---------------------

【材料】 (4人分) 牛乳 250 ml

～ミルククリーム～	～クッキー生地～
薄力粉 45g	ホットケーキミックス 200g
砂糖 50g	油 50g
牛乳 250 ml	卵 1個
バニラエッセンス 少々	砂糖 20g
バター(食塩不使用) 20g	バニラエッセンス 5滴
練乳 10g	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、耐熱ボウルに入れ、泡立て器でまぜながら、牛乳を少しづつ入れる。
- 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。