

材料リスト

発酵不要 簡単メロンパン



【材料】6個分

- 薄力粉 130g + 適量
- ベーキングパウダー 小さじ 1/2
- バター 60g
- 砂糖 50g
- 溶き卵 (Mサイズ 1/2 程) 25g
- レモンの皮 すりおろし 1個分
(又はレモンエッセンス、バニラエッセンス、
メロンエッセンス)
- 牛乳 適量
- グラニュー糖 適量

- ブリオッシュパン 6個
(又はバターロールパンでも可)

メモ

手作りあんこ

(粒あん、白あん、うぐいすあん)

【材料】

- 小豆缶 一つ約400g (水込みの重さ)
- バタービーンズ缶 一つ約400g (水込みの重さ)
- グリーンピース 250g
- 砂糖 各豆の水抜きした重さの30~50%の量
- 塩 少々

メモ

手作りだけでなく美味しく食べられるフィリングアイデア