

recipe

スプーンでまぜまぜ♪

さくさくオートミールクッキー



● 材料 約12枚分 ●

オートミール … 60g

米粉 … 30g

ベーキングパウダー … 小さじ1

きび砂糖 … 30g

油 … 30g

豆乳 … 30g

▲ つくりかた ▲

1 ボウルにオートミール、米粉、ベーキングパウダー、きび砂糖を入れてスプーンでよく混ぜる。

2 油と豆乳も加えてよく混ぜる。

3 直径5cm位に広げて、180℃のオーブンで約15分焼く。

recipe

栄養たっぷり！にこにこ☆サンサン

きなこぱん



● 材 料 10個分 ●

強力粉 … 250g

きなこ … 25g

きび砂糖 … 25g

塩 … 3g

インスタントドライイースト … 3g

水 … 170g

きなこ(仕上げ) … 適量

▲ つくりかた ▲

1 ホームベーカリーに、パン生地の材料を入れて約20分こねる。

2 一次発酵させる。35℃で約40分。

3 生地を軽く手で押させてガスを抜き、10個に分割する。

4 丸めて10分位お休みをさせる(ベンチタイム)。

5 成型する。丸め直す。

6 成型発酵させる。35℃で約20分。

7 きなこをふるって、180℃のオーブンで約10分焼く。

Point きなこをふるう時は、茶こしを使うときれいにふるえるよ♪

Point クッキーは平らになるように形を作ろう！

recipe

身体にやさしい みそチーズマフィン



● 材 料 5個分 ●

卵 … 1個
みそ … 30g
豆乳 … 45g
油 … 30g
薄力粉 … 100g
ベーキングパウダー … 小さじ1
プロセスチーズ … 40g

▲ つくりかた ▲

- 1 チーズは1cm角位の大きさに切っておく。
- 2 ボウルに卵を入れてほぐし、
みそ、豆乳、油を加えてよく混ぜる。
- 3 粉類をふるい入れてさっくりと混ぜ、
最後にチーズを加え混ぜる。
- 4 型に入れ、180℃のオーブンで約15分焼く。

recipe

春爛漫♪貝の形の 桜マドレーヌ



● 材 料 シェル型8個分 ●

砂糖 … 50g
薄力粉 … 50g
ベーキングパウダー … 小さじ1/2
卵 … 50g
バター … 50g
桜の花の塩漬け … 10輪(約8g)
桜の花の塩漬け(飾り用) … 8輪
桜エッセンス … 適宜

▲ つくりかた ▲

- 1 桜の花の塩漬けはそれぞれ洗って
水に10分ほど漬けて塩抜きする。
飾り用の8輪はそのままにし、10輪は細かく刻む。
- 2 ボウルに砂糖と薄力粉をふるい入れて混ぜる。
- 3 割りほぐした卵を加えてよく混ぜる。
- 4 溶かしたバターを少しづつ加えてよく混ぜる。
- 5 1の刻んだ桜の花と、あれば桜エッセンスを
加えて混ぜ合わせる。
- 6 冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- 7 冷蔵庫から出して15分ほど室温に置き、再び混ぜる。
- 8 シェル型に飾り用の桜の花をおき、7の生地を入れる。
- 9 190℃に予熱を上げたオーブンで約13分焼く。

Point 一度冷やした生地を一気に高温で焼くことで、ぱくっとキレイに焼き上がるよ！

Point みその味がミソ♪こだわりのものを！

recipe

できたできた！ほかほかの

ほっとけーき



● 材 料 3~4人分 ●

卵 … 1個

砂糖 … 50g

牛乳 … 150g

薄力粉 … 160g

コーンスターチ … 30g

ベーキングパウダー … 小さじ2

▲ つくりかた ▲

1 ボウルに卵を入れてほぐし、砂糖を加えてよく混ぜる。

2 牛乳も加え混ぜる。

3 粉類をふるい入れてよく混ぜる。

4 フライパンに薄く油をひいて(分量外)、火にかける。温まったら、3の生地を流して弱～中火で両面焼く。

Point 生地の表面がぶつぶつしてきたら裏返そう！

recipe

お腹が空いてるんだね、ぼくを食べて♡

みんなの人気者アンパン



● 材 料 7個分 ●

強力粉 … 200g

薄力粉 … 50g

上白糖 … 25g

塩 … 4g

インスタントドライイースト … 4g

牛乳 … 125g

卵 … 30g

バター … 25g

つぶあん … 350g (1個50g)

塗り卵、チョコペン … 適量

Point

顔、鼻 & ほっぺの生地を正確に計ると失敗しないよ！生地は少し余るけど、一緒に焼いてね♪

▲ つくりかた ▲

1 ホームベーカリーにバター以外のパン生地の材料を入れて、2~3分こねる。まとまってきたらバターを加えて約15分こねる。

2 一次発酵させる。35℃で約40分。

3 生地を軽く手で押させてガスを抜き、分割する。顔=50g×7個→丸める。
鼻 & ほっぺ=4g ×21個。
→小さいので、丸めなくてよい。

4 10分位お休みをさせる(ベンチタイム)。

5 成型する。顔の生地を軽く手で押させてつぶし、丸めておいたつぶあんを包む。
きれいな面を上にし、生地を軽くつぶす。
鼻とほっぺが乗る位置(3か所)を指でくぼませる。
鼻とほっぺの生地を丸めてのせ、軽く押さえる。

6 成型発酵させる。35℃で約20分。

7 卵を塗って170℃のオーブンで約13分焼く。

8 冷めたらチョコペンで顔を描く。