

# ごま入りきな粉パン

にしやまだい ほいくえん  
西山台保育園

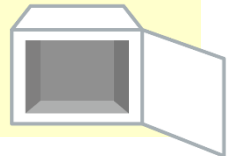


※ 12個分(5センチくらいの大きさのパン)

材料	分量
小麦粉	200g
きな粉	40g
ベーキングパウダー	小さじ2
木綿豆腐	200g
サラダ油	大さじ2
砂糖	大さじ3
塩	小さじ 1/2
黒すりごま	大さじ2
はちみつ	大さじ2

## 【 作り方 】

- ① ④の粉類は、混ぜ合わせておく。(ふるいにかけてOK)
- ② 豆腐は軽く水切りしてつぶし、他の材料を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ①、②を滑らかになるまでこね、しばらく常温で生地をやすませる。  
(生地にラップをかけて、常温で30分程度おきます)
- ④ ③を12等分に丸めて、180℃に温めておいたオーブンに入れて20分焼く。
- ⑤ できあがり！！



- はちみつを使うので、1歳未満の子には与えないで下さい。  
(1歳未満の子ども用には、はちみつ大さじ2杯の代わりに「砂糖を大さじ3杯」で代用OK！)
- 「小麦粉」「大豆」を含みますので、アレルギーの方は控えて下さい。

