

HM でミニメロンパン

材料

ホットケーキミックス 200g

卵 1個 牛乳大さじ 1~2

砂糖大さじ 1

サラダ油大さじ 1~2

グラニュー糖適量



作り方

1



オーブンを180℃に予熱しておく。

2

ボールに卵、牛乳、砂糖、サラダ油を入れ、よく混ぜる。

3

ホットケーキミックスを入れる。

4

まとまってきたら、サラダ油を少量ふりかける。（手にくっつくのを防ぎます）

5



手の平で丸く丸めて、クッキングシートを敷いた天板に乗せる。

その際、指先で軽く押しておく。

6

生地が緩いと感じたら、冷蔵庫や冷凍庫で冷やしてみてください。出来上がりの切れ目が出やすくなります。

7



ナイフや包丁で縦に3本、横に3本切れ目を入れる。

8



グラニュー糖を振りかけたら、180℃のオーブンで10～15分焼く。

9



完成しました！

10



お皿やバスケットなどに入れて、いただきます♡