

ねがいがかんうかも？

ながれぼしメロンパン

みんなのねがいをかなえに  
やってきたよ！！

ここにおねがいごとを書いてね！！



ちなみに……

もっともっとおいしくなるために、  
お星さまはしんかしたよ！

わしこそ1代目のお星さまじゃ！



## ★ざいりょう

### パンきじ (5コぶん)

きょうりきこ-----120 g  
さとう-----24 g  
しお-----2 g  
だっしふんにゅう---2 g  
ココアパウダー-----4 g  
バター-----18 g  
生イースト-----5 g  
(インスタントドライイーストのばあいは2g使ってね！)  
たまご-----24 g  
水-----55 g

### クッキーきじ (5コぶん)

バター-----24 g  
さとう-----38 g  
たまご-----24 g  
バニラエッセンス-1~2てき  
レモンのかわ-----2 g  
はくりきこ-----70 g

ふくざいりょう (1コあたり) : さとう2g、チョコ1かけら

## ★つくりかた

① バターいがいのざいりょうをボウルにいれて、まとまるまでしっかりとこねる。

② しっかりとまざったらバターをいれて、10分ほどこねる。

③ まとまったらボウルにいれてラップをし、40~50分おいておく。

④ おおきくなったら5つにわけろ。

⑤ おさらにならべて、ラップをして、れいぞうこでひとばんねかせる。

① ボウルにバターをいれ、やわらかくし、さとうをいれてまぜる。

② たまごを3回にわけてまぜる。

③ バニラエッセンスをいれてまぜる。

④ レモンのかわとはくりきこをいれて、まぜる。

⑤ ぜんたいがおなじじょうたいになるようにまぜたら、ラップにつつんでれいぞうこにいれひとばんいれる。



★クッキーきじをれいぞうこからだして、5こにわけてこねる。



★パンきじをれいぞうこからだして、チョコをつつむ。



★パンきじにクッキーきじをかぶせるようにつつむ。



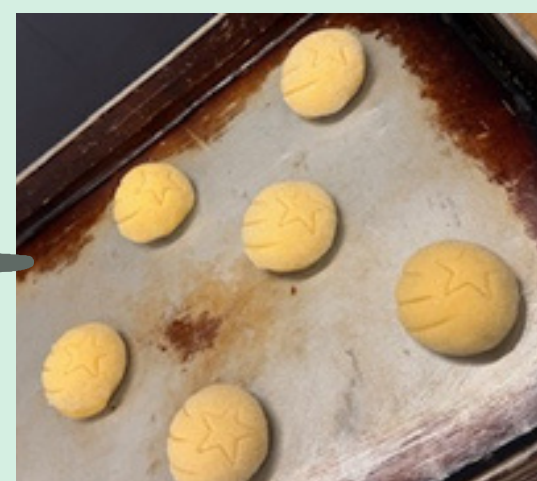
★さとうをつけてもようをつける。

パンがおおきくなるのはね、イーストっていうきんのおかげなんだよ！！

by 星じい



★かんせい!!



★おおきくなったら190どのオーブンで12分やく。



★ビニールをかぶせてあたたかいところに1時間くらいおく。