

むしパン ~チョコチップ~

(1.5リ). 3.5リ ~リ

10 ~ 12コぶん

・ 生クリーム ... 150g

・ ベーキングパウダー ... おおさじ1

・ さとう ... 120g

・ 卵黄 ... 120cc

・ ^{4℃}卵白 ... 2コぶん

・ サラダ油 ... おおさじ2

・ チョコチップ ... 1/2コぶん

チョコかけますか。
おいしむすま。

つくりかた:

2006.7.8

1. たまごを 4℃と 4℃以下に
わける (4℃以下 ... 200cc ...
マヨネーズをつくりお)

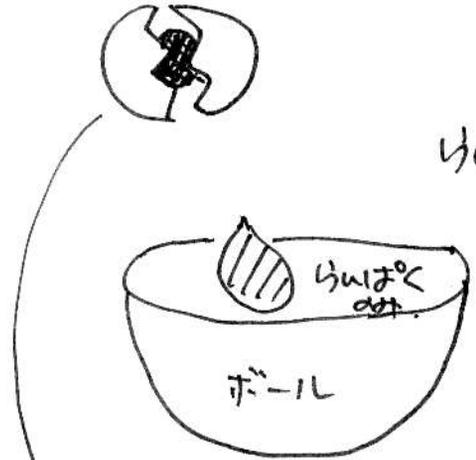
2. ^{きじ}生地をつくる

3. むす。

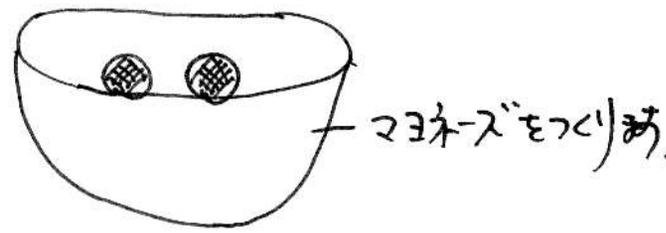
1. たまごをらんおうとらんぱくにわかる

※. 手、ボール、あわだてき
 みずや あぶらが ついてたまごに!!

↓
 どちらも、
 あわだてはたたく必要。
 ↑
 らんおうが はいらたまごに



らんおうは 別のボールへ



2. 生地をつくる



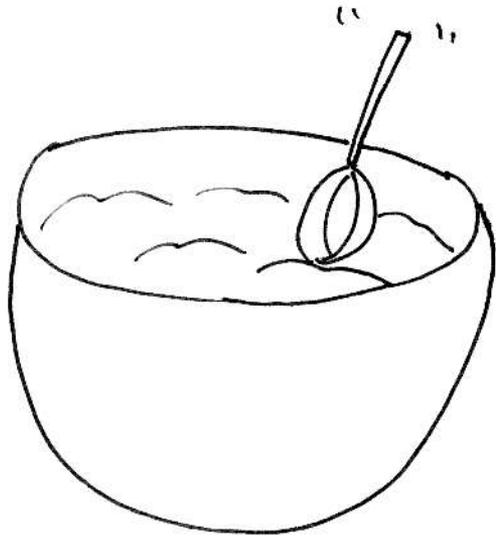
ついで



りんぼくを あわだてて。
Xレンジをつくる

(フワフワのツノのついで)

あわだてきは よくあらし。
みぢを ふきとってね。



ねた: きじのボールに サラダあぶらをかきこ



さいごに: Xレンジを ほんぶんずうくわして
ちくちくませる。



ふんわり
ふくらむ
ポイント...

3. むす

むし器キ器におゆをわかしておく。

きじをかける。 カップの八分目ほど

