

# 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

・ <sup>4℃</sup>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。  
おいしひすま。

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)

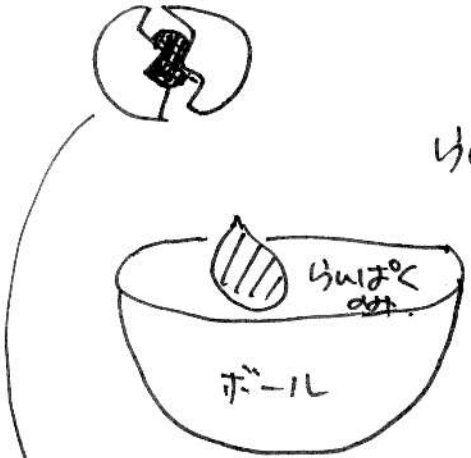
2. <sup>きじ</sup>生地をつくる

3. むす。

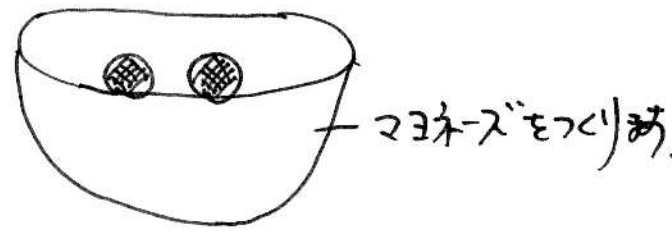
# 1. たまごをらんおうとらんぱくにかける

※. 手、ボール、あわだてき  
 みずや あぶらが ついてないよ!!

↓  
 どちらも、  
 あわだてはたたく必要。  
 ↑  
 らんおうが はいらぬよ!!



らんおうは 上のボールへ



マヨネーズをつくりあ.

# 2. 生地をつくる



ついで

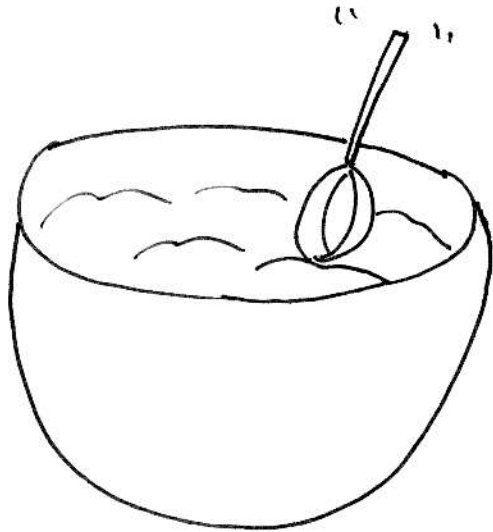


みずを少しづついれ、  
 ねどがあるまで  
 まぜる

りんぼくを あわだてて。  
Xレンジをつくる

(フワフワのツボツボ)

あわだてきは よくあらし。  
みずを 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



ませえね。

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

