

ホットケーキミックスで発酵いらず!

枝豆とベーコンのチーズパン



※写真はイメージです。

材料(10個分)

ホットケーキミックス・・200g ベーコンブロック・・・・・50g
絹ごし豆腐・・・・・150g プロセスチーズ・・・・・50g
バター(室温に戻す)・・・・・10g 枝豆(さやなし)・・・・・40g

- 1 ベーコンブロック、チーズを1cm角に切る。
- 2 ボウルにホットケーキミックスと軽く水気をふき取った絹ごし豆腐、バターを入れて菜箸で混ぜる。
全体がポロポロしてきたら粉っぽさがなくなるまで手でこねる。
- 3 ①と枝豆を加えて全体に具材が混ざったら、
手に油(分量外)を薄く付け、10等分に分けて丸める。
- 4 クッキングシートを敷いた天板に③を並べ、180℃に予熱したオーブンで15分焼く。

ココが
POINT!



マミーマート松戸新店ヘルシーコンシェルジュ
管理栄養士考案!

やわらかめの生地なので手にくっつきやすいです。
丸める前に手に付いた生地をしっかりと取ってから油を付けると
作業しやすいです。