

## ◇ヨーグルトパン



### 〈材料〉

強力粉…250g    ベーキングパウダー…小2強  
重曹…少1/3    砂糖…40g    塩…少々  
プレーンヨーグルト…150g  
サラダ油…大2    牛乳…20g

### ◇作り方

- ①ボールに強力粉・ベーキングパウダー・重曹・砂糖・塩を入れ軽く混ぜる。
- ②①にサラダ油・ヨーグルト・牛乳を入れ、指先で混ぜながら粉全体をなじませる。  
生地がそばろ状になってきたら手のひらで生地が手につかなくなるまでこねる。

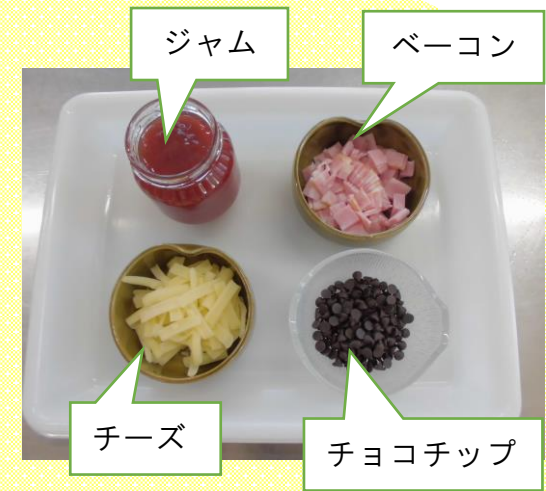


- ③丸く成形しオーブンで焼く。(170℃で15分くらい)



※こねる時間が短いと出来上がりが固くなるのでしっかりこねておく！

子どもと一緒に色んな形  
を作って楽しんでね！



ジャムはパンが焼けてから切り込みを入れてはさむ。

できあがり！  
とってもいい  
におい！

