

ホットケーキミックスに「ゆでうどん」を練りこんだら、 もちもち絶品パンができた！

「ゆでうどん」は、小麦粉、塩、水などをこねてゆでたものなので、これをホットケーキミックスに混ぜるだけで、もちもち&甘みもちょうどよいしっかり膨らんで、味も見た目も小麦粉から作ったパンにひけを取らない仕上がりです♪



作り方は、

【1】 ボールでゆでうどんをこねて、ひとかたまりにする。



【2】 ホットケーキミックスやヨーグルトなどと混ぜ、表面がつるんとするまでこねる。



これだけ！！

今回は、こねたり混ぜたり作業を、ボールではなく袋を使ってお子さんと一緒に『もみもみ』してもらい、丸めてオーブンで焼くだけのプレーンパンをつくれます！

食べる時は!!



作るのは、パンのみですが、

食べる時も、楽しく食べれるように、ゆで玉子やハムやジャム等 パンに挟さめるお子さんの好きな物を持ってきてください!

もちろん!何も挟まないのが好きなお子さんは挟まなくても OK です😊

※パンを焼いている間に、もう1品。

ミキサーを使わずにできる、バナナヨーグルトジュースを作りたいと思います😊