



犬・笑・暮だより vol.88

手づくりお菓子で愛犬と一緒にハロウィンパーティー



来月はハロウィン！ かぼちゃの蒸しパンを作って、愛犬と一緒にハロウィンパーティーをしてみませんか？
作り方も簡単で、いろいろアレンジもできる蒸しパンです。



「かぼちゃの蒸しパン」

【材料】

(直径5～6cmの容器6個分)

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1 1/2
卵	1個
スキムミルク	大さじ1
水	150cc
オリーブオイル	大さじ1
かぼちゃ	適量

【作り方】

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
2. かぼちゃを硬めに茹で、5mm角に切る。
3. スキムミルクを水で溶く。
4. ボールに卵と3を入れて泡立て器で混ぜる。
5. 4に粉類をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ、オリーブオイルも加えて混ぜる。
6. 5の生地を容器に入れ、かぼちゃをのせる（膨らむのでかぼちゃを半分開らいの生地に埋める感じで）。
7. 湯気の立った蒸し器に6を入れて強火で12分～15分蒸す（容器の大きさによって蒸し時間が違うので、竹串をさして生地が付いてこなければ出来上がりです）。



----- One Point Advice -----

- ・スキムミルクがなければ、水だけで大丈夫です。
- ・蒸しパンの具はお好きなものを入れて作れます（さつまいも・にんじん・チーズ・ゴマ・りんご等）。



愛犬に関するお住まい・お庭のお悩みは **庭遊館** にお気軽にご相談下さい



庭園工事・外構工事・管理・設計施工

株式会社 庭遊館

〒504-0945 各務原市那加日新町6-65

TEL 058-216-3110

FAX 058-216-3113

<http://www.teiyukan.jp>

