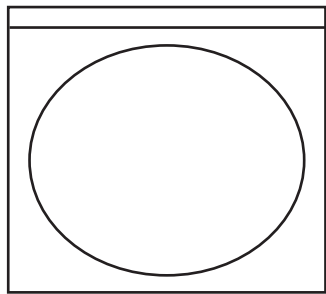


あざらしパンのやきかた

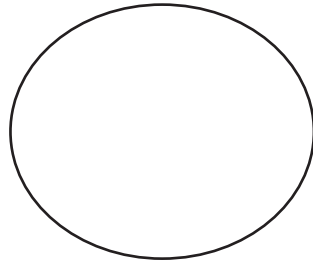
ココアのえのぐの
ざいりょう

- ココア…こさはんぶんくらい
- みず…てきりょう

(1) れいぞうこからだしたパンのきじをあたたかいところにおいておく。
4〜5じかんくらいたって、1.5〜2ばいのおおきさになるまでまつ。



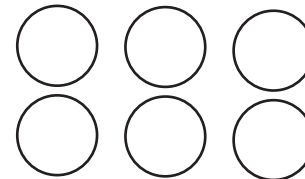
(2) じゅうぶんにおおきくなったら、だいにこむぎこを
ふりかけ、ふくろからきじをだす。きじにもこむぎこを
ふりかける。
なるべくきじをやぶかないようにしんちょうに。



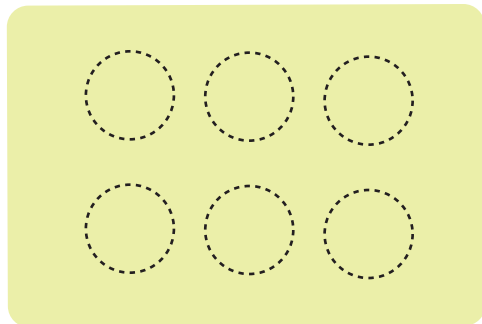
(3) きじをてでやさしくおしてガスをぬき、
きじを6こにわけてまるめる。



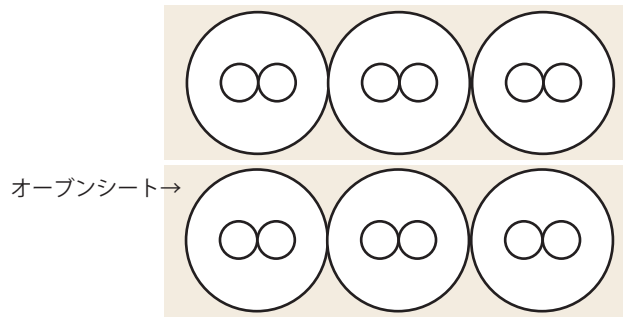
なかにガスがはいっているので
やさしくおしてぬく。



(4) きじにぬれぶきんをかけて10ふんほどおく。

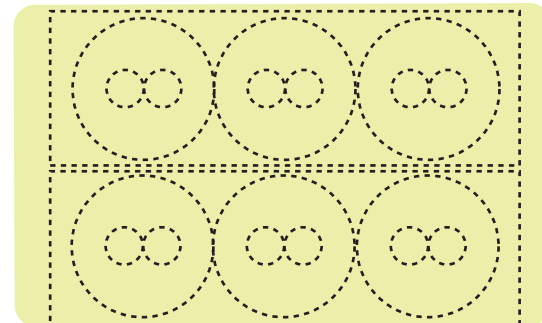


(5) きじをとりだし、1こから1センチくらいたまがふたつ
できるくらいのきじをとって、きりとったきじをまるめなおし、
さらにちいさなたまをうえにのせる。
てんぱんに3つつきじをのせる。

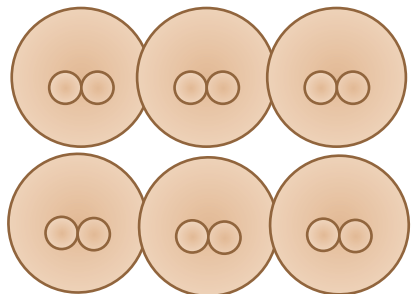


オープンシート→

(6) きじのうえにまたぬれぶきんをかけて45ふんくらい
はっこうさせる。
30ふんたったところでオープンをやねつかいしする。
せつていは190どで20ふん。



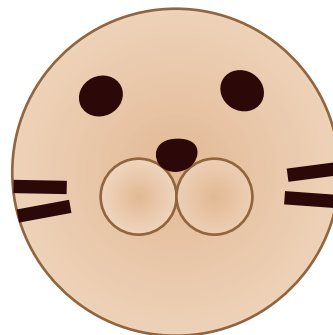
(7) 45ふんたってきじがひとまわりおおきくなり、オープンが
よねつかんりょうしたら、オープンにきじをいれてやく。
やきあがったら、すぐにおさらのうえにパンをだしてさます。



ココアにみずをいってき
ずついれ、くしで
すこしずつまぜる。

(8) ココアのえのぐであざらしのかおをかく。

ここでかく!



できあがり!