



一緒に作ろう！こどもおやつ☆ お手軽かぼちゃパン

《材料》 プチパン10コ分

ホットケーキミックス・・・・・・・・200g
シナモン（お好みで）・・・・・・・・少々
かぼちゃ・・・・・・・・120g
溶かしバター・・・・・・・・20g
グラニュー糖・・・・・・・・適量



【作り方】

- ① かぼちゃは皮付きのまま角切りにして、耐熱容器に入れ、軽くラップをします。
電子レンジ（500W）で3分加熱し、大きめのボウルにあけ、皮を取り除きます。
- ② ①に溶かしバターを加え、木ベラやフォークなどで、粗めにつぶします。
- ③ ホットケーキミックス、シナモンをふるい入れ、混ぜ合わせます。
- ④ ひとつにまとまれば10コに分け、ひとつずつ手で丸めます。
- ⑤ 表面（上の部分のみ）にグラニュー糖をまぶし、カード（またはナイフの背）で、線をつけます。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、180℃に温めたオープンで約20分焼きます。
- ⑦ 全体的に、こんがりキツネ色になれば、オープンから取り出し、アミの上で冷まします。

***今回は「ハロウィーン」にちなんで、かぼちゃを使用していますが、その他、にんじんや、さつまいもなどを加えてもOK！アクセントに、レーズンやゴマ、クルミ、アーモンドなどを加えるのもオススメです！**
お子さまといっしょに手作りにするのはモチロン、お子様の苦手な野菜にチャレンジしてみては？
みんなニコニコ、笑顔でパクパク食べてくれるかも？！v(^o^)v

