

ココアクリームサンド



<材料>

	(1人分)
食パン	30g
牛乳	16cc
グラニュー糖	4g
小麦粉	1.5g
バター	1g
ココア (ピュアココア)	1g

<作り方>



①鍋に計量した牛乳、グラニュー糖、ココアパウダー、小麦粉を入れます。

②バターを計量しておきます。

③火にかける前に泡だて器を使ってしっかり混ぜます。(この時に一度漉すとダマが出来にくくなります。)



④ゆっくりと混ぜながら、中火ぐらいの火加減で火を入れていきます。

⑤沸騰したら火を止めてバターを入れて混ぜながら溶かしていきます。

⑥バターが溶けたらしばらく常温で冷ましておきます。



⑦サンドウィッチ用のパンにたっぷりと塗ります。

⑧もう一枚のパンでサンドして好きな形にカットすれば出来上がりです。

ココアサンドは子ども達に人気のメニューです。

少し手間かもしれませんが、時間のある休日のおやつなどにいかがですか？

大人もおいしく食べられますよ！！

(※保育所では3歳以上の子ども達が喫食しています。)