

発酵いらず！

# 簡単ヨーグルトパン



# 材料(5二分)

|           |            |
|-----------|------------|
| 強力粉       | 200～230グラム |
| ベーキングパウダー | 5グラム       |
| プレーンヨーグルト | 150グラム     |
| 砂糖        | 30グラム      |
| サラダ油      | 大さじ 3      |
| ハム        | 5枚         |
| つや出し卵     | 適量         |

# 作り方



1. ボウルにプレーンヨーグルト、砂糖、サラダ油を入れ、泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。



2. さらに強力粉、ベーキングパウダーを入れ、ゴムべらでこねるように混ぜ、耳たぶぐらいの固さにする。



3. ひとまとめにして3分ほどねかせる。



4. 生地を5等分して丸める。  
おまんじゅう型や好きな形にして  
このまま焼いてもよい。



♡型を作ろう！

1. 丸めた生地をハムより大きく広げてハムをのせ、下から巻いていく。





2. 下から巻いて、巻き終わりをつまんでとじ、半分に折って端を指で押さえる。



3. 指で押さえたところまで中央に切り目を入れる。切り目から開くようにし、指で押さえたところをつまんでハート形に整える。



4. クッキングシートを敷いた天板の上に並べ、つや出し用の溶き卵をぬる。180度のオーブンで20～25分ほど焼く。竹串等をさし、なにもつかなければできあがり！