ココアパン

●１斤分

食材名	使用量(g)	エネルギ□(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
でんぷんパンミックス	320	1197	0.6	38	118	2.35
ドライイースト	3	12	1.3	60	33	0
水（冬はぬるま湯）	250	–	–	–	–	–
オリーブオイル	13	120	0	0	0	0
りんご酢	4	2	0	34	0	0
砂糖	40	154	0	1	Tr	0
ピュアココア	15	41	2.8	420	99	0
合計		1526	4.7	553	250	2.35

【　作り方　】

①　パンケースにドライイースト、続いてでんぷんパンミックスを入れる。

②　続いてオリーブオイル、リンゴ酢、砂糖、ピュアココアを加え、最後に水を静かに注ぎ込みスイッチを入れる。

③　焼き上がりの合図がしたら、すぐにパンケースから取り出す。

《ワンポイントアドバイス》

◆ほんのり甘いココアパンです。甘さはお好みで調整してください。

「管理栄養士　斎藤順子さんのレシピ」

◆パンが残ったら、生クリームやジャムをのせてスイーツに。（写真は、ココアパン70□□ホイップクリーム10□□イチゴジャム20□□□

有限会社オトコーポレーション
☎ 0465-46-1210
〒250-0874 神奈川県小田原市鴨宮223-16