

デイサービス 三色蒸しパン作り

日時：令和7年3月11日(火)、13(木) 14:00～

場所：デイサービス内



使用食材料	6個分
薄力粉	50g × 3
上白糖	20g × 3
サラダ油	5g × 3
牛乳	50g × 3
BP	2g × 3
抹茶パウダー	2g
食紅	少々



道具類

フォーク・スプーン
延長コード
蒸し器
アルミカップ・竹串
ゴムヘラ

エンボス手袋
菓子皿
ボウル
量り
泡だて器・ふるい

作り方

※材料を全て量る。

～白生地～

- ①ボウルに牛乳、上白糖、サラダ油を入れ混ぜる。
- ②薄力粉とBPをふるい、①へ入れ混ぜ合わせる。

～緑生地～

- ①ボウルに牛乳に抹茶パウダーをふるい入れ、レンジで600w20秒し混ぜる。
- ②上白糖、サラダ油、ふるった薄力粉とBPの順に①へ入れ混ぜ合わせる。

～ピンク～

- ①ボウルに牛乳と食紅を少し入れ混ぜる。
- ②上白糖、サラダ油、ふるった薄力粉とBPを①へ入れ混ぜ合わせる。

～シリコンカップに緑、白、ピンクの順に流し入れていく～

- ①各色0.5cmほど流し入れ、スプーンで端っこの隙間を埋めるように生地を押し付けながら平らにする。これを三色繰り返し、アルミカップへ9分目まで入れる。
- ②蒸し器に並べ10分蒸す。竹串に生地がついてこなければ完成☆

