

バターもち

材料 (18cm×8cm×8cm パウンド型 1本分)

もち粉	A	120g
ベーキングパウダー		2g
砂糖		45g
黒糖		45g
卵	B	50g
溶かしバター		70g
練乳		115g
ココナッツミルク		110g



<作業手順>

1. Aをよく合わせる。
2. よく合わせたBにココナッツミルクを混ぜ合わせる。
3. 1、2を混ぜ合わせる。
4. パウンド型に流し込み、焼き網にパウンド型をのせる。
5. 予熱したスチコンで4を加熱する。
6. 加熱後常温で1時間程度放置して切り分ける。

<調理データの目安>

- 熱風モード
- 160℃・40分

<調理のポイント>

- 砂糖や黒糖は好みで調整する。
- 型の大きさや生地の高さによって加熱時間は調節する。

<メモ>

.....

.....

.....

<栄養成分/型1本>

エネルギー	1933kcal
タンパク質	25.9g
脂質	91.6g
塩分	1.1g



マルゼン