

# わけあり くるみ黒糖レシピ



いつものひとつぶ



## くるみ黒糖 フッキー

材料 (10枚~15枚)

ホットケーキミックス	200g
無塩バター	100g
くるみ黒糖	お好みの量

- ① 無塩バターを常温に戻しておく。
- ② ホットケーキミックスと、無塩バターをボウルに入れて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ③ 冷蔵庫で10分ほど休ませる。  
オーブンの予熱を170度にしておく。
- ④ 生地を伸ばして好きな型取りをする。
- ⑤ 余熱が終わったらクッキングシートをひいて生地を並べ10分~15分焼く。
- ⑥ 完成！！  
さくっと、ホロっと！くるみと黒糖の香ばしさがたまらない！



## くるみ黒糖 スコーン

材料 (8個分)

ホットケーキミックス	200g
バター (マーガリン)	50g
くるみ黒糖	50g
牛乳	50cc

- ① オーブンを170度で予熱しておく。
- ② ボウルにホットケーキミックス、電子レンジで溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ③ 2に牛乳をさらに加えて混ぜ合わせる。
- ④ 3にくるみ黒糖を加え、手でまとめるようにして生地をひとかたまりにする。
- ⑤ オーブンシートを敷いた天板に生地を置き、2cmくらいの厚さになるように円形に伸ばし、包丁で8等分にして一つずつ離すように並べる。
- ⑥ 170度で予熱しておいたオーブンで20~25分焼くと完成！

## ホーラベーカリーでつくるくるみ黒糖パン



材料 (8個分)

強力粉	250g
スキムミルク	10g
くるみ黒糖	40g
バター	10g
塩	2g
ドライイースト	3g
溶き卵	適量

- ① パンケースに材料を入れ、発酵コースを選んでスタートし、一次発酵まで行う。
- ② ケースから生地を取りだしてカードを使い8等分に分ける。
- ③ 手で軽く押さえてガスを抜き、生地を丸めたら固く絞った布巾をかぶせて15分休ませる。
- ④ 生地を休ませたら軽く押さえて丸めなおし、平にしてカードで4か所切り込みを入れる。
- ⑤ 表面が乾かないようにして、温かいところ(35度)で20~25分ほど二次発酵させる。
- ⑥ ハケで生地に溶き卵を塗り180度に予熱したオーブンで10分~12分焼く

## くるみ黒糖 蒸しケーキ



材料 (40個分)

アルミケース8号サイズ )	
強力粉	500g
ベーキングパウダー	小さじ1
くるみ黒糖	400g
牛乳	200cc
重曹	10g
水	400cc

- ① 強力粉、くるみ黒糖、ベーキングパウダー、重曹をボウルに入れて混ぜ、水、牛乳を入れてさらに混ぜ合わせる。
- ② 蒸し器を沸騰させておく。蒸し器にアルミケースを並べて材料をケースの半分より少し多めに入れる。
- ③ 蒸し器で20分蒸す(中火)。  
※途中で絶対にふたを開けない。  
蒸し器は布をかけると水滴が落ちません。
- ④ 20分後、ふたを開ければ出来上がり！