

Confeção de pão divertida, para pais e filhos "Receita simples, utilizando mistura em pó para *hot-cake* e sem fermento"

親子で楽しむパンづくり! “ホットケーキミックス粉を使うと、発酵なしでパンができます”

■Material/ ingredientes (para 4 pessoas)

- Mistura em pó para hot-cake200 gr
- Leite ou água..... 3 colheres(sopa)
- Ovo batido..... 3 colheres(sopa)
- Vara de bambu ou madeira(ou *hashi* descartável)....4 unid.
- Papel de alumínio..... aproximadamente 1 m.

■準備するもの(4人分)

- ホットケーキミックス粉200g
- 牛乳 or 水大さじ3杯
- 溶き卵..... 大さじ3杯
- 竹や木の棒(割り箸でも可) 4本
- アルミホイル1m 程

■Modo de preparar

- Enrole o papel de alumínio na vara
- Misture os ingredientes até formar a massa (poderá misturar dentro de saco plástico)
- Divida a massa em 4 partes iguais
- Faça tiras com a massa e enrole na vara
- Asse na churrasqueira, etc.
Dica: Vire constantemente a vara, para assar por igual
- O delicioso pão estará pronto, quando estiver tostado!

■作り方

- 棒にアルミホイルを巻き付ける
- 材料を混ぜて、まとめる
(ビニール袋に入れてまぜても可)
- 4等分に分ける
- 細長くして棒に巻き付ける
- バーベキューコンロ等で、焼く
コツ: こまめにクルクル動かす)
- こんがり焼いておいしいパンのできあがり!

Cuidado para não se queimar!

やけどに気をつけてね!

■Alguns pequenos arranjos ひとくふう

- Poderá misturar queijo, salsicha picada, etc., na massa pronta
生地には、チーズや細かく切ったウインナーを練り込んでもおいしいです!
- Depois que o pão estiver assado, ficará excelente se passar mel!
焼けた後にはちみつをつけてもグッド!

監修 : 「パンの香り ティモ」 店主 高木 充 さん

Supervisão: Sr. Mitsuru Takagi proprietário da "padaria Pan no Kaori Timo"

