

## メロンパン皮

### 材料

薄力粉	120g
砂糖	60g
ベーキングパウダー	小さじ 1(3g)
無塩バター	27g
卵	30g
水	12cc
メロンオイル	少々

### イラストや写真など



### 作り方

- ①室温で柔らかくしたバターと砂糖をすり混ぜ、溶き卵、水、メロンセンス、粉とベーキングパウダーを加えてよく混ぜる。
- ②棒状に伸ばし、10個に分け、丸める。
- ③乾燥しないようにタッパーに入れるか、ぬれ布巾をかけておく。
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦

### ポイント

バター、卵は室温にもどす。  
 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。  
 残った生地は冷蔵庫で1週間くらい保存ができます。