

## 桜色のスイーツ① 桜のミニメロンパン

春らしく桜色の簡単スイーツを2種、作ってみました。ただ、メロンパンと言っても本格的なものではなく、クッキーに近い「疑似(なくなんちゃって)メロンパン」ですが、かわいらしいサイズに仕上げ、見た目と味はそれなりにになりました。

ホットケーキミックス 150g

全卵 1個

牛乳 20cc

バター 30g

グラニュー糖 適量

桜の塩漬け(花びら9個分) 15g

食紅 適量

桜ゼリー 30g → 通販で購入したが、量が多かったのでチーズケーキにも  
利用した



### 【作り方】

#### 9個分(オーブンに均等に並べるために9個)

1. 桜の塩漬けをたっぷりの水を入れたボールで30分程度塩抜きする。ペーパータオルで水気を拭き取る。
2. バターを500wの電子レンジに15秒入れて溶かす。
3. ボールにホットケーキミックス、溶かしバター、よく溶いた卵を入れて混ぜる。桜ゼリー、牛乳をスプーンで少しずつ加え、柔らかさを調整する。
4. 3に食紅を適量入れて色を付ける(食紅に付属の小さい匙で3~4入れると桜色に)。
5. 搗き立てのお餅程度の固さになったら、ラップをして約10分程度、常温で休ませる。
6. その間にオーブンを180℃に予熱する。
7. 時間になったら、5を9等分にして丸くまとめ、メロンパンのように成形する(厚さ1cmで中央部を少し高く)。
8. クッキングシート敷いた天板に、7を間隔を空けて並べる。
9. 8にナイフまたはスケッパーで格子状に切れ目を入れる。
10. その上に塩抜きした桜を飾り、最後にグラニュー糖を掛ける。
11. オーブンを180℃で15分にセット、焼けたらできあがり。