

《ホットケーキミックスがお家にあったら試してみてくださいね》

## 「チョコまん」づくり ポイント

材料：ホットケーキミックス、牛乳、卵、中に入れるもの（チョコ、焼売など）  
用具：チャック付き袋、紙コップ、サランラップ、  
電子レンジ、（はさみ）

・分量は、ホットケーキミックスの箱を参照してください。

④チャック付きの袋を閉めるとき、なるべく空気を抜いたほうがやりやすいです。

⑦材料を紙コップに入れるとき、チャック付き袋の口を少し開けるか、下の隅を少し（1 cm くらい）斜めにはさみで切ってください。

生地は紙コップの1 / 3くらい入れます。

⑧チョコ（アルファベットチョコレートくらいの大きさ）を入れたあと、箸で少しだけ押し入れるとうまく包めます。

⑨電子レンジは、500W で 50 秒くらい。

⑩出来上がりは熱いので、やけどに気をつけてください。

※中に入れるものを変えると…

シューマイを入れると「肉まん」に。

※冷凍シューマイを使う時は、一度温めてから使ってください。

あんこを入れると「あんまん」に。