

# 「白神ささら」かんたんレシピ

## レシピ ホットミルク割り < 1人分 >

【材料】 牛乳：100ml 白神ささら：45g（大さじ3）

- 【作り方】 1 「白神ささら」と牛乳を混ぜて耐熱容器に入れ、電子レンジ（600W）に3分間かけ、出来上がりです。  
お好みで生姜汁等を加えて混ぜお召上がりください。

## レシピ フルーツポンチ < 2人分 >

【材料】 プレーンヨーグルト：100g 白神ささら：60g（大さじ4） フルーツ：適量

- 【作り方】 1 「白神ささら」とプレーンヨーグルトを混ぜます。  
2 フルーツをたっぷりいれて、出来上がりです。

## レシピ フランスパン風食パン < 1斤分 >

【材料】 水：110ml 白神ささら：60g（大さじ4） 塩：4g 強力粉：200g 薄力粉：50g ドライイースト：1g

- 【作り方】 1 焼きケースに羽根を取り付け、水・白神ささらを入れます。  
2 ドライイースト以外の材料と具材を、よく混ぜてから入れます。  
3 最後にドライイーストを所定の場所に入れ、フランスパンメニューを選択しスタートキーを押します。  
ホームベーカリー使用

## レシピ ホットケーキ < 3枚分 >

【材料】 牛乳：80ml 白神ささら：60g（大さじ4） 全卵：Mサイズ1個 ホットケーキミックス：1袋（150g）

- 【作り方】 1 ボールに卵と牛乳、「白神ささら」を入れ、よく混ぜます。  
2 次にホットケーキミックスを加え軽く混ぜ合わせます。  
3 フライパンを中火で熱し、ぬれぶきんの上で少しさまします。  
4 生地を1/3量を高めの位置から一気に流します。  
5 弱火で約3分間焼きブツブツと小さな泡がでたら裏返します。  
6 弱火で約2分間焼き、火が通ればでき上がりです。

## レシピ ドレッシング < 2人分 >

【材料】 白神ささら：100g 酢：30ml（大さじ2） 塩：7g 胡椒：少々 玉ねぎ（すりおろし）：1/2個 オリーブオイル：100ml

- 【作り方】 1 オリーブオイル以外の材料をボールに入れ、塩が溶けるまで混ぜ合わせる。  
2 塩が溶けたら少しずつオリーブオイルを入れ、混ぜれば完成です。

## レシピ 浅漬け < 2人分 >

【材料】 胡瓜：2本（200g） 白神ささら：45g（大さじ3） 塩：少々

- 【作り方】 1 胡瓜に「白神ささら」と塩を加えて手で揉み込みます。  
2 2時間程、冷蔵庫で寝かしたらでき上がりです。  
お好きなお野菜でお試しく下さい。