

ばんば流『よもぎあん』 活用例

活用例1 「お花見だんごあんぱん」

団子5串分（よもぎ・桜各5個）

強力粉	150g
薄力粉	50g
上白糖	10g
塩	2g
ドライイースト	3.5g
牛乳	110g
バター	15g
全卵	1個

生地38gで餡30gを包みます



よもぎ餅と桜餅は和菓子屋さんの春を代表するお菓子、お好きな方も多いのでは、そこでばんばの「よもぎあん」と「さくらあん」を使って少し小振りのあんパンを作り、竹製の割り箸を串にして見た目も愉快的な団子あんパンの出来上がり～

活用例2 「ラウンドよもぎあんパン」



弊社「大納言BS」を生地混ぜ込み「よもぎあん」を巻きラウンド型で焼き上げました。好みの厚さに切り軽くトーストして頂き、少し温めに入れた日本茶と合わせて食べて頂きたい春を感じるあんパンはいかがでしょう。

ラウンドよもぎあんパン
(200×110×95mm型)

強力粉	140g
薄力粉	100g
上白糖	10g
塩	2g
ドライイースト	4g
牛乳	120g
バター	15g
全卵	1個
大納言BS	適量
よもぎあん	330g

おまけに→



ばんばの餡で12ヶ月
違ったあんパンをお店
に並べてみてはいかが
でしょう？

流行のスクエア型を使い
「あんキューブ」に！

