

くりぱん

材 料 (10 ～ 15 個 分)

[illegible]

● 甘露煮作り方は別ページをご参照下さい。



作り方

- ① パパ甘ぼ形
②
③
④
⑤ 190℃
⑥
⑦
- をスイッチでスースー出す。コ出ふく。パ取りをふかす。食を表面に形生地を三角つけ、生地を三つに前パンをまいる。40分ぱたの白カチけ。た方一間。ッ分むぜのべ時るキ小包混下ム定すりをてをの一予分切個け水分ホリ等を1つと部をが15ブ煮を黄た料上〜ッ露気卵っ材来10口甘う、ぬの出をシのよにをの地。地はんる面黄生る生煮たな表卵ンれン露ろにののオーブンで20分位焼く。