



## みるくクリームパン



### 材料(ロールパン 6 個分)

ロールパン	6 個
牛乳	90g
砂糖	27g(大さじ 3)
コーンスターチ	6g(大さじ 1)
バター	6g
バニラエッセンス	適量

バニラエッセンスは、お好みで使用してください。

### つくり方

- ①鍋にバターを入れ、火にかけて溶かす。
- ②①に牛乳、砂糖、コーンスターチ、バニラエッセンスを入れる。
- ③焦げないようにへらや泡だて器で混ぜながら固まるまで火にかける。粗熱をとり、冷ましておく。
- ④ロールパンに包丁で切り込みを入れる。
- ⑤③を④のロールパンに塗る。

ロールパンの他にも、食パンやコッペパンなどお好みのパンでお試ください。ココアを加えるとココアクリームができます。優しい甘さのミルククリームは子どもに人気のメニューです。