

# ねこまん



## 材料

- カスタードあん 100g
- クリームチーズ 50g
- くだいたオレオクッキー てきりょう
- 中華まんの生地 1回分

## 作り方

1. あんの材料を合わせて混ぜる。20g分割にする。
2. 一次発酵させた生地にレモンの皮のすりおろしを加えてこね、10gに分割する。
3. 2を麺棒で丸くのばし、1を包む。
4. とじめを下にして、形を整え、ねこの形に成形する。
5. 温かいところにおいて二次発酵させる。一回り大きくなったら蒸気の上だった蒸し器で8分蒸す。



東京山手調理師専門学校