



◇ 材料 20個分

パンデラーモミックス粉	・・・200g
全 卵	20g
水	140g
サラダ油	40g
(黒ごま	14g)

★パン・de・ラーモ★
ブラジルのスナック菓子
「ビスコイ・デ・ボーベリア」用の
ミックス粉です。

◇ 作り方

1. 材料を合わせてパンこね機(ハンドミキサー低速～中速)で混ぜ、
サラダ油はゆっくりと注ぎ入れ分離しないように加える。
5分位混ぜる。
(黒ごまはミキシング後に加え、軽く混ぜます。)
2. 10分間休ませます。
3. 分割は、丸の場合は絞り袋に入れて均一の大きさに絞り出す。
棒状の場合は絞り袋に入れ20cm位の長さにします。(口金9mmを使用)
4. ガスオーブンの場合は190℃で13～15分焼きます。
電気オーブンの場合は200℃で15分焼きます。
焼き色がつき始めたら出来上がりです。



焼き時間が短めだともっちりとした食感になり
焼き時間が長めだとサクサクとした食感になります。