

黑芝麻小猪豆沙包

那天看美食大三通，乔乔和詹姆斯在日本寻找美食的时候，途中乔乔找到一家店，在卖超级可爱的小猪造型包子，忍不住山寨了一把，不过人家的是猪肉包，我做的是豆沙包。

原料：

- 2 杯高筋面粉
- 1/4 杯黑芝麻
- 3/4 杯温牛奶
- 1 大勺色拉油
- 3 大勺白糖
- 1 茶勺酵母
- 1/2 茶勺盐
- 1 杯豆沙馅



小猪鼻子眼睛原料：

- 1/2 杯高筋面粉（做鼻子眼睛用）
- 1/4 茶勺酵母
- 3 到 4 大勺牛奶
- 1 茶勺白糖

做法：

温牛奶加 1 茶勺白糖，化开酵母，静置 5 到 8 分钟。

黑芝麻加糖和 1/2 杯高筋面粉，分几次用咖啡研磨机 coffee grinder 打成细细的芝麻粉，加面粉一起打的目的是不让芝麻打成芝麻酱，而且可以磨的更细腻。

把加了酵母的牛奶，芝麻粉，盐和剩下的面粉，放入面包机或者 stand mixer，揉到面团光滑，约 20 分钟左右。

与此同时，把做小猪鼻子眼睛要用的面粉，酵母，糖，牛奶和盐，放在一个碗里，也同样揉到面团光滑。

揉好的面团密封好，醒 15 分钟，拿出来，分成 10 到 14 个小剂子，分别包入豆沙馅，揉圆，轻轻按扁，用白色的面团做出眼睛和鼻子，用黑色的面团做出皮孔和耳朵，用一点水沾到小猪脑袋上。

做好的面团生胚，发面 30 到 40 分钟左右，冷水上锅，大火蒸 20 分钟。蒸好以后过几分钟再揭盖子，胖乎乎的小猪就出笼啦，O(∩_∩)O~