

## 巧克力小刺猬馒头

## 原料：

2 杯高筋面粉  
3/4 杯温水  
4 大勺可可粉  
4 大勺红糖  
1/4 茶勺盐  
1 杯豆沙



## 小提示：

个人偏爱用高筋面粉做馒头，吃不完的馒头放冰箱冷冻冷藏保存都可以，早上拿出来，稍微蒸一下，就能恢复刚出锅时暄软的口感，最好不要用微波炉加热，不然口感差很多。

直接法做馒头，就是揉好的面团放在温暖的地方发酵 15 到 20 分钟，并不等到面团发至两倍大，然后直接整形，二次发酵后就上锅蒸。

## 做法：

温牛奶加 2 大勺红糖，化开酵母，静置 5 到 8 分钟后，酵母开始活跃起来。

同时，将剩下的红糖与可可粉，盐，面粉放到一个大碗里，混合均与。然后倒入化开酵母的温水，将面揉成面团。

放到温暖的地方发酵 15 分钟后，将面团取出，将大气泡揉掉，分成小块，分别包入豆沙，再度揉圆。然后将面团一段轻轻揉成揉小圆锥形，这是脑袋部分，在刺猬的身体上，用小剪刀斜着剪出刺猬的刺。用水沾绿豆，贴到刺猬的小脑袋做眼睛。

二次发酵约 10 到 15 分钟左右，冷水上锅蒸 14 到 16 分钟即可。