

## 牛奶巧克力双色小馒头

## 原料：

4 杯高筋面粉  
1.5 杯温牛奶  
4 大勺白糖  
1.5 茶勺酵母  
0.5 茶勺盐  
4 大勺可可粉  
2 茶勺温水



## 做法：

温牛奶加 2 大勺白糖，化开酵母，静置 5 到 8 分钟后，酵母开始活跃起来。加入面粉，盐和剩下的 2 勺白糖。启动面包机的面团程序。

等面包机将面团揉好并且自动发酵完毕后，将面团取出，将大气泡揉掉。

分出三分之一的面团，加入温水和可可粉，揉至均匀。

将两个面团分别擀薄，重叠在一起，卷起成圆筒，切成小块。二次发酵约 15 分钟左右，冷水上锅蒸 14 到 16 分钟即可。

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。