

かんたん
おいしい！！

しらたまこ
白玉粉でもちもちポンデケーキヨ

【材料（12個）】

白玉粉	150g
牛乳	120ml
卵黄	1個
粉チーズ	50g
塩	少々
白ゴマ（黒ゴマ）	大さじ2
プロセスチーズ	3g×12個



【作り方】

① 白玉粉、牛乳、卵黄、粉チーズ、塩をポリ袋に入れて白玉粉の粒をつぶすようによくもみ約30分おきます。

※やわらかくなりすぎないように、牛乳は少しずつ加えてください。

② ①に白ゴマを加えてよくもんで混ぜます。

③ 12等分に分けて丸め、中にプロセスチーズを入れます。



④ あらかじめ180℃にあたためておいたオーブンで約25分焼いてできあがり。

※トースターなら約10分



焼きたてがおいしいよ！！
ぜひ作ってみてね。