

チーズのポンデケーキの作り方

【材料】 30個7人分

白玉粉 150g
粉チーズ 60g
塩 少々

サラダ油 大さじ1杯
牛乳 120~150cc



【作り方】

- ① 白玉粉と粉チーズ、塩を合わせる
- ② ①に牛乳を少しずつ入れこねる

(牛乳が冷たすぎると白玉粉がなかなかなじみません。

常温に戻しておくともGOOD!!)

- ③ 油もさらに入れ、30等分に丸める
- ④ 180~190℃のオーブンで焼き色がつくまで焼く

お家では、オーブントースターが手軽!!ぷくっと膨らんだら出来上がりの合図です

白玉粉半量を使って…
ココア味バージョンも!~
白玉粉 75g
ココア 小さじ2
砂糖 大さじ1+小さじ2
サラダ油 大さじ½
牛乳 60~75cc

☆甘くて美味しいですよ!