

もちもちチーズ

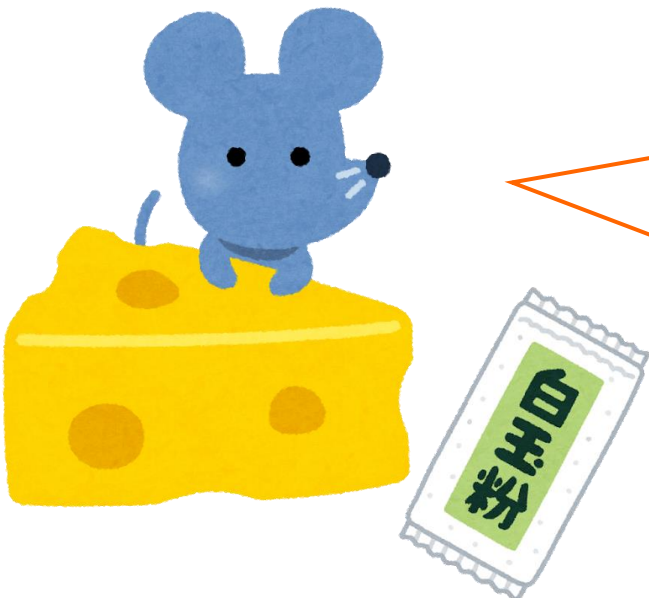


<材料 4人分>

白玉粉	40g
水	適量
ホットケーキミックス	100g
粉チーズ	25g
牛乳	50cc

<作り方>

- ① ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいのやわらかさになるまで練る。
- ② ①にホットケーキミックス、粉チーズ、牛乳を加えて混ぜる。生地がまとまりにくいときは牛乳を足す。
- ③ ②を丸め、天板に並べ 170℃のオーブンで 10分～15分焼く。
(スティック状にすると小さな子も手でつかみやすくオススメです)



白玉粉が入っているので、もちもちした食感と粉チーズの風味が美味しいおやつです。焼き加減によって表面のカリッと感が変わるので、お好みで焼く時間を調節してみてくださいね☆