

# もちもちチーズパン



○材料○ 10個分

白玉粉・・・100g

牛乳・・・100cc

粉チーズ・・・50g

油・・・大さじ1

○作り方○

- ①白玉粉、粉チーズ、油を混ぜ、牛乳を耳たぶくらいの柔らかさになるまで加え、よく捏ねる
- ②170℃に予熱したオーブンで10分程度焼く

お団子作りの要領で簡単にできます！

白玉粉が少し溶けにくいですが、しっかり捏ねれば大丈夫♪

気になる方は、白玉粉を半量位の牛乳で混ぜて、溶かしておいてから、

残りの材料を加えても◎

粉チーズは焼くと溶けるので、粒は残ったままで大丈夫です♪