



白玉粉の もちもちポンデケーキヨ

混ぜてこねる、お団子づくり。
楽しいお手伝いに！

手軽にできる簡単ポンデケーキヨ。
ブラジルからやってきた、朝ごはん
にも、おやつにもぴったりな軽い食
感のチーズパンです。

材料2人分

<input type="checkbox"/> 白玉粉	100g	<input type="checkbox"/> オリーブオイル	小さじ1
<input type="checkbox"/> 薄力粉	15g	<input type="checkbox"/> 牛乳	80ml
<input type="checkbox"/> 卵	1個		
<input type="checkbox"/> 粉チーズ	25g		
<input type="checkbox"/> 細切りチーズ	15g		

作り方

1. 白玉粉をボウルに入れ、ヘラで粒をなくすようにすり混ぜる。オーブンは180℃に予熱しておく。
2. ボウルに薄力粉、チーズ類をくわえて混ぜ、さらに卵とオリーブオイルを入れてよく混ぜ合わせる。
3. 牛乳を少しずつ入れて生地がまとまったらラップに包んで冷蔵庫で15分ほど生地を休ませる。
4. 取り出した生地を一口大にまるめて天板に並べる。
5. 180℃のオーブンで15～20分ほど焼いたら完成。



指導のポイント

- ・牛乳は様子を見ながら入れて、生地が柔らかくなりすぎないように注意しましょう。
- ・お好みでブラックペッパーや小さく切ったベーコンを入れてもおすすめてです。

MEMO

こねる、まるめる。お砂場でも粘土でも、小さな子どもはこの作業が大好きなんです。そんな楽しい作業を通しておやつができてしまうのがこのポンデケーキヨづくり。外はカリカリ、中はもちり、特に作り立ては香りもいいんですよ。本場ブラジルではタピオカ粉を用いますが、今回はよりなじみ深い白玉粉を用いました。オーブンさえあれば必要な材料も少ないので、荒天時のサブプログラムにする、なんて活用の仕方もありますね。

体験



知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

30
min

人数

4人～

費用

¥ ¥ ¥

