

チーズボール(ポンデケージョ)(2人分)

●材料●

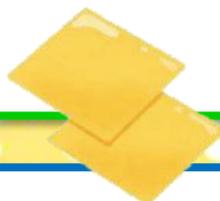
A【生地】

じゃがいも・・・75g
片栗粉・・・20g
薄力粉・・・5g
粉チーズ・・・10g
砂糖・・・10g



B【プレーン】

牛乳・・・小さじ1
とろけるチーズ・1.5枚



C【トマトバジル】

ケチャップ・・・小さじ1
バジル・・・小さじ1
牛乳・・・小さじ1/2
とろけるチーズ・1.5枚



▼作り方▼

- ① とろけるタイプのスライスチーズは1.5cm角に切り、オーブンは190℃で予熱しておく。
- ② じゃがいもの皮をむき、乱切りにカットしたら、ラップをふんわりかけ、電子レンジの600Wで4分間加熱する。
- ③ じゃがいもがやわらかくなったらつぶして、Aの材料を加えてよく混ぜ、2つのボウルに分ける。
- ④ BとCの材料をそれぞれ混ぜる。
【プレーン】
分けたAを一口大にし、中央に混ぜたBを入れ、丸める。
【トマトバジル】
分けたAを一口大にし、中央に混ぜたCを入れ、丸める。
- ⑤ クッキングシートを敷いた天板に、丸めたものを乗せて、190℃で15分焼いたら、完成。

ポンデケージョはフラジル発祥のチーズパンです。もちもちしてチーズの風味がたっぷりです。おやつとして作ってみてはいかがでしょうか？

