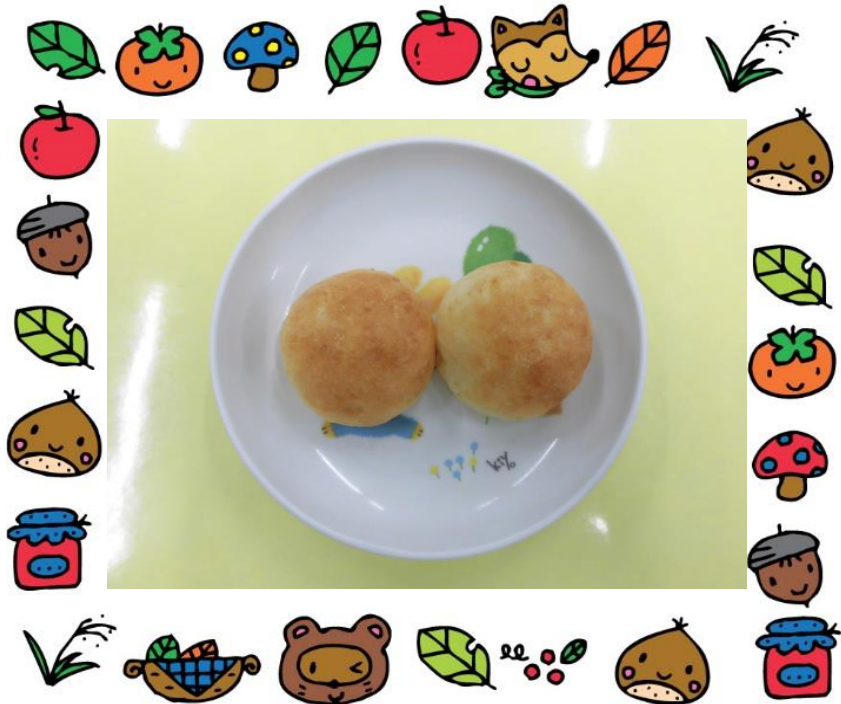




もちもちチーズ

□ 材料 約15個分

白玉粉	200g
キヌトーフ	200g
サラダ油	30cc
小麦粉	70g
ベーキング パウダー	5g
粉チーズ	30g
塩	1g
水	60cc



□ 作り方

- 【1】 小麦粉・ベーキングパウダー・粉チーズ・塩は合わせておく。
- 【2】 白玉粉を大きめのボールに入れ豆腐を手で崩しながら入れ良くこねる。
- 【3】 【2】に油を加えさらにこね油がなじんできたら合わせておいた【1】を加えこねる。
- 【4】 【3】を耳たぶ位の柔らかさになるように水で調節し、15個に丸める。
- 【5】 180度に予熱したオーブンで12～15分焼く。

