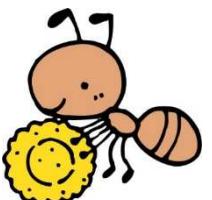


チーズまんじゅう



<材 料> チーズまんじゅう

作り方 10個分

ホットケーキミックス 200g バター 60g 砂糖 30g 卵 1個

クリームチーズ 60g

<作り方>

- ① クリームチーズは10等分に切っておく。バターは常温に戻しておく。
- ② ホットケーキミックスは粉をふるい、バター、砂糖、卵を入れてよくこねる。
- ③ ②を直径3cm位の円盤型にしてクリームチーズを包んで、天板に置く。
- ④ ③を170度に予熱をしたオーブンで15~20分位焼き色がつくまで焼く。



<ワンポイント>

外の生地がサクサクしておいしいです。

クリームチーズではなく、プロセスチーズでも美味しいので試してみて下さいね！