

☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

ポンデケージョ

材料	分量(10個分)	切り方	作り方
白玉粉	120g		①白玉粉を牛乳をボールに入れ、
小麦粉	35g		ダマをつぶしながらこねる。
粉チーズ	70g		②小麦粉とベーキングパウダーを
ベーキングパウダー	2g		一緒にふるい、粉チーズ、塩
サラダ油	30g		サラダ油と一緒にボールに入れて、よくこねる。
塩	一つまみ(1g)		③10等分して丸め、170℃の
牛乳	150ml		オーブンで、20～25分焼く。



ワンポイント

*上記の分量で20個作ると一口サイズに。その場合焼き時間を短くして下さい。

*サラダ油をオリーブ油に変えたり、みじん切りのローズマリーを入れて大人味にしたりと、色々アレンジしても楽しいです。