

☆保一小的給食レシピ☆

【デザート編】

ポンデケーキ

材料	分量(6個分)	切り方	作り方
白玉粉	120g		①白玉粉と牛乳をボールに入れ、 ダマをつぶしながらこねる。 ②小麦粉とベーキングパウダーを 一緒にふるい、粉チーズ、塩 サラダ油と一緒にボールに入れ て、よくこねる。 ③6等分して丸め、170℃の オーブンで25分程度焼く。
小麦粉	40g		
粉チーズ	60g		
ベーキングパウダー	3g		
サラダ油	25g		
塩	一つまみ(1g)		
牛乳	150ml		



ワンポイント

- *上記の分量で12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。