



ふわもちポンデケージョ

材料（10個）

- ①
- 白玉粉 50g
 - 米粉（サラサラ系） 12g
（米の粉、ミズホチカラ）
 - 粉チーズ 20g
- ②
- 絹ごし豆腐（充填） 70g～
 - 油 5g
（太白ごま油やこめ油など）

作り方

（下準備）

- ・白玉粉が大きい粒の場合は、少しビニール袋の中などでつぶしておくとう作業がしやすい
- ・オーブンを180℃予熱開始

（作り方）

- ①ボウルにAの白玉粉、米粉、粉チーズをボウルに計量し、ホイッパーでよく混ぜる
 - ②別のボウルにBの豆腐と油をホイッパーでなめらかにする
 - ③AボウルにBを加えてゴムベラもしくは手でよく混ぜる
※白玉粉の粒が残らないように注意
 - ④生地を半分に分けて、左のアレンジ例を参考に味付けをする
 - ⑤5個ずつに分けて、くるくると丸める
 - ⑥180℃15分～
※少し焼き色がつくまで焼く
- ※冷めたらレンジで10秒～
もっちり感が戻ります

～アレンジ例～

【黒ゴマ&チーズ】

黒ゴマ5g、ピザチーズ10g

【青のり&チーズ】

青のり、ベビーチーズ1個

【ベーコン&チーズ】

ベーコン10g、ベビーチーズ1個

ハーブソルト少々

【コーン&チーズ】

コーン15g、ピザチーズ10g

【明太&チーズ】

明太子15g、ピザチーズ10g