

米粉で丸チーズパン

材 料（10個分）

米粉	200g
ベーキングパウダー	7g
きび砂糖	35g
塩	2g
絹ごし豆腐	230g
こめ油	10g
チーズ	7gX10個 70g
成形用こめ油	大さじ1程度



作り方

- ① チーズを7グラム×10個を作っておく。
- ② ボールに、米粉・ベーキングパウダー・砂糖・塩を入れゴムベラでかき混ぜてから絹ごし豆腐・こめ油を入れよく混ぜる。
- ③ 表面が滑らかになってまとまってきたら、10等分し手に油を馴染ませてから①のチーズを中に入れ丸く成形する。
- ④ ③を全てフライパンに並べ蓋をして中火で両面焼いて出来上がり。

※チーズはとろけるチーズを使用しました。どんなチーズでも合うかと思います