



「もちもちチーズの作り方」

《材料》（大人2人分）※子ども（3～5歳）では、3人分になります。

・白玉粉	1/2カップ
・牛乳	大さじ4
・粉チーズ	大さじ2
・油	小さじ1

《作り方》

- ① オーブンは 190℃に温めておきます。
- ② 白玉粉に牛乳を少しずつ加えます。ある程度やわらかくなったら、粉チーズを加えます。
- ③ ②に油を混ぜ、耳たぶくらいの硬さになるまで練ります。
- ④ ③を3cmくらいの団子状に丸め、中央をくぼませます。
- ⑤ 団子同士がくっつかないように天板に並べ、オーブンで7～8分焼きます。

盛り付け例



チーズの味を楽しむことができるおやつです。

白玉粉は「もち米」を加工してできる粉なので、もちもちとした食感になります。

特に小さいお子さんの場合、食べる様子を見ながら必要に応じて小さく切ってあげるなどしてください。

