

# ポン・デ・抹茶



<材料> 子ども 4人分

小麦粉	40g (1/3カップ)
ベーキングパウダー	小さじ1/4
抹茶	小さじ2
白玉粉	50g (1/3カップ)
木綿豆腐	60g
砂糖	大さじ3
塩	ひとつまみ
油	大さじ1
水	適宜

(作り方)

- ① 小麦粉とベーキングパウダー、抹茶を合わせてふるっておく。
- ② 白玉粉に豆腐をつぶして混ぜながらこねる。
- ③ まんべんなく混ぜたら、①と砂糖、塩、油を入れてよくこねる。  
(耳たぶくらいの固さになるように水を加えながら調節する。)
- ④ 一口大に丸め、180℃に熱したオーブンで13～15分焼く。

※抹茶をきな粉や黒ごまに代えると、ポン・デ・きな粉やポン・デ・黒ごまを作ることができますよ。