

# もちもちパン



<材料> 子ども4人分

白玉粉	90g
塩	ひとつまみ
豆乳	90cc
粉チーズ	大さじ4
油	小さじ2

(作り方)

- ① ボールに白玉粉と塩を入れ、豆乳を少しずつ加えて混ぜる。
- ② 柔らかくなったら粉チーズを加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ 油を加えてよく混ぜ、耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。
- ④ 鉄板にクッキングシートを敷き、ピンポン玉ぐらいの大きさに丸め、間隔をあけて並べる。
- ⑤ 170℃で10分程度焼く。