

# ポン・デ・ケージョ

お母さんの適当アドバイスつき!



## 材 料

片栗粉……130g (200mlの計量カップ1杯)  
とろけるチーズ  
……90g (200mlの計量カップ1杯)  
卵……………1個  
水……………50～100g  
ベーキングパウダー……………小さじ1/2

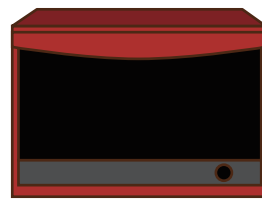
## 器 具

計量カップ&スプーン  
オーブン  
ボウル  
ゴムベラ  
泡だて器  
コルヌ

## 下 準 備

卵1個を割りほぐしておく

オーブンを200度で余熱



200℃

計量が簡単だし、  
発酵がいらないから  
すぐできて楽なの～♪



1



片栗粉 (130g)、とろけるチーズ (90g)、ベーキングパウダー (小さじ1/2) をボウルに入れ、混ぜる。

2



卵を入れ、ざっくり混ぜる。

3



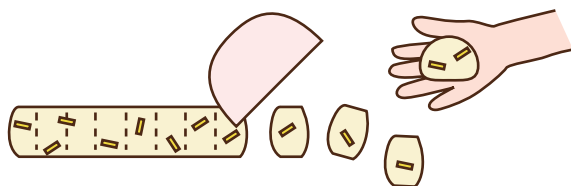
水 (50～100g) を少しずつ加えながら混ぜる。水が足りない場合は追加し、粉っぽさが残らないようにする

4



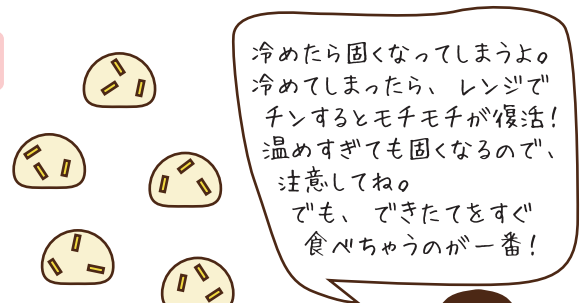
ボウルから出し、ひとまとめにする

5



棒状にして12等分し、丸める。

6



200℃で10～20分焼く。

モチモチ

