

豆乳チーズで もちもち！ ポンデケーキヨ

もちもちの食感がクセになる♪
ポンデケーキヨです！



材料（5～6個分）

- | | | | |
|-----------|-----|-----|-------|
| • 白玉粉 | 50g | • 塩 | ひとつまみ |
| • 豆腐（絹） | 75g | • 油 | 小さじ1 |
| • 豆乳シュレッド | 10g | | |

※ボールに入れてスプーンで細かく刻んでおく

- 01 白玉粉に豆腐を入れヘラでよく混ぜる
- 02 1に刻んでおいた豆乳シュレッド、塩、油を加え、手でよくこねる。
- 03 等分して直径3cmくらいの団子に丸める。
- 04 クッキングペーパーを敷いた天板に並べて180℃のオーブンで15分焼く