



親子で楽しく！ポンテケーショ

小平の
ブルーベリー



【材 料】

白玉粉 100g (だんご粉でも良い)
粉チーズ 50g
ベーキングパウダー 小さじ1/2
白ごま 20g
たまご 1コ (割りほぐして牛乳と混ぜる)
牛乳 50g

角切りチーズ30g



本当に
混ぜて
焼く!!
だけね

【作り方】

オーブンは180度に温めておく
ボールに上から順番に計って入れる
ひとかたまりになるまで混ぜる
12コ位に丸めオープンシートを敷いた天
板に並べオーブンで20分焼く
オープントースターの場合焦げるようなら
アルミ箔を使う

【たまごや乳製品を使わない場合】

白玉粉 100g (だんご粉でも良い)
砂糖 20g
ベーキングパウダー 小さじ1
絹ごし豆腐 1/4丁
オリーブ油 大さじ2



【中に入れるお好きな具】

コーンと小さく切ったハムなどや
おやつ感覚のブルーベリーやチョコレートなども

【作り方】

オーブンは180度に温めておく
白玉粉と砂糖とベーキングパウダーを軽く混ぜ豆腐
を入れてよく混ぜオリーブ油とコーンとハムを入れ
12コ位にまるめオープンシートを敷いた天板に
並べオーブンかオープントースターで20分焼く
(食べる時にお好みでハチミツなどをかけて)

ポンドケーキ作り方

オーブンを 180 度に温めておく



①材料を計量



②卵と牛乳も入れ
混ぜる



③ひとまとめになった 12 個位に
丸めてオーブンシートを敷いた
天板に並べて 20 分位焼く



卵や乳製品を使わないで作る時



①材料を計量



②全体に混ぜる
ひとまとめに



③オリーブ油を
入れよく混ぜる



ブルーベリー

ハムとコーン

④12 個位に分けてお好みの具を入れ
オーブンシートを敷いた天板に並べて
オーブンで 20 分位焼く

できあがりまでの
様子です！！



焼く前の“コーンとハム”

焼く前の“ブルーベリー”



みんなおいしそう…

