

じゃが芋のポン・デ・ケージョ



<材料> 子ども 4 人分

(作り方)

	じゃが芋	1 / 4 個
A	小麦粉	4 0 g
	ベーキングパウダー	小さじ 1
	砂糖	小さじ 1
	バター	1 5 g
	牛乳	小さじ 1
	クリームチーズ	1 0 g

- ① じゃが芋は皮をむき、適当な大きさに切って、やわらかくなるまで茹でてつぶしておく。
- ② ①とAを合わせ、よく混ぜる。
- ③ ②に牛乳を加えてよく練り、クリームチーズも加えて混ぜる。
(冷蔵庫で30分程度、生地を休ませる。)
- ④ ③を丸め、170℃に熱したオーブンで20分焼く。