

ポン・デ・ケージョ

ブラジルのパン♪もちもちした食感がやみつきです！

材料（15～20個）

タピオカ粉（白玉粉でも可）	200g
粉チーズ	100g
卵	2 個
a 牛乳	150cc
植物油	50cc
水	50cc

作り方（調理時間の目安：1 時間）

1

鍋に a を入れて沸騰直前まで温める。

2

ボールにタピオカ粉と a を入れて混ぜる。
さらに水を足しながら混ぜる。

3

生地を 15 分ほど休ませる。

4

粉チーズと卵入れて混ぜる。
※木べらなど固めの道具がオススメ
※この時にオーブンを温めはじめましょう

5

10cm くらいのサイズに丸めて、オーブンシートの上に並べて、
190 度のオーブンで 20 分焼く。