

もちもちチーズパンの

カラフルポンデケーショ



■ 材料

キャッサバ粉 100g/塩 ひとつまみ/粉チーズ 40g/オリーブオイル 大さじ2/牛乳 100ml/バジルペースト 小さじ2/バジルの葉 3枚/パセリ 小さじ1/2/ケチャップ 小さじ2/シュレッドチーズ 大さじ1/黒こしょう 小さじ1/2

■ 作り方

1. 牛乳、オリーブオイルを鍋で沸騰直前まで温める
 2. キャッサバ粉、粉チーズ、塩に(1)を少しずつ加え、ヘラを使ってよく混ぜる
 3. (2)の生地を二等分し、片方にはバジルペーストとちぎったバジル、パセリ小さじ1/4を、もう片方にはケチャップ、シュレッドチーズ、黒こしょう小さじ1/4を混ぜ合わせる
 4. 各生地を4等分にして丸めクッキングシートの上に並べ、表面にそれぞれ残りのパセリと黒こしょうをふりかける
- ※油を手につけながら丸めるとベタつかない
5. 200度で予熱したオーブンで13分～15分焼いて完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy