

そら豆のポンデケーキ

オープンモード



●材料<15g×24個分>

タピオカ粉	100g
オリーブオイル	20g
粉チーズ	50g
卵	30g
牛乳	100g
塩	2g
	g
そら豆 (加熱し皮をむく)	70g
プロセスチーズ (5mm角)	75g

●作り方

- ① 鍋に牛乳、オリーブオイル、水を入れて沸騰直前まで温める
- ② タピオカ粉と塩を入れたボウルに①を加え素早く混ぜる
- ③ 卵を加えひとまとまりになるまで混ぜる
- ④ 生地がある程度まとまったら、そら豆・プロセスチーズを入れて均一になるよう混ぜる
- ⑤ 1ヶ15g位の丸型に成形し、焼き皿に並べる
- ⑥ 予熱したスチコンで焼成する
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ 粗熱をとり器にもりつける



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	180℃	15～20分	—	弱	1/1焼き皿



モチモチ感のあるブラジル生まれのポンデケーキに季節のそら豆を加えました。
卵は生地の固さを見ながら調整して加えてください