

簡単！ポンドケーキヨ

オープンモード



●材料<15g×16個分>

白玉粉	100g
パルメザンチーズ	50g
牛乳	100g
卵	50g
・黒胡麻	5g
・カレー粉	適量

●作り方

- ① ボールに白玉粉とパルメザンチーズを入れる
- ② ①に牛乳を少しずつ加え、溶きほぐした卵も加えダマにならないように良くこねる
- ③ ②が軽くまとまったら、3等分に分けてカレー粉、黒胡麻をそれぞれ入れて混ぜる
- ④ ラップをして冷蔵庫で約30分ほど休ませる
- ⑤ 1ヶ15gの丸型に成形する
- ⑥ 焼き皿にオープンシートを敷き、⑤をセットする
- ⑦ 予熱したスチコンで焼成する
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 器に盛り付け提供する



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	200℃	10分	—	強	2/3焼き皿



手軽に白玉粉を使って、モチモチ感のあるブラジル生まれのパンが作れます。トッピングを変えたり、形状を変えたりと・色んなパターンが楽しめます。焼き色を付けたくない時は温度を下げて、時間を長くしましょう。