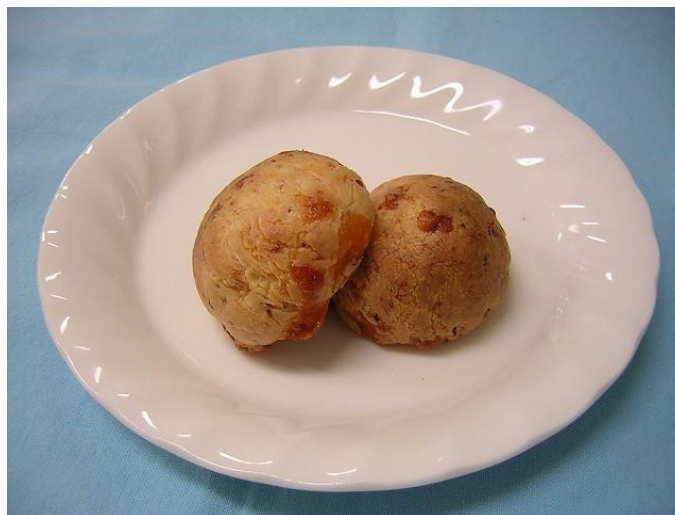


# もちいかいかい白玉ポンデケーキ

## 材料(16個分)

- 白玉粉 80g
- 塩 小さじ 1/4 弱
- 牛乳 100cc
- サラダ油 10g
- 粗びきこしょう 0.5g
- ベーコン 1枚
- 粉チーズ 大さじ 3
- チーズ 40g
- 薄力粉 50g
- ベーキングパウダー 小さじ 1/3



## 作り方

1. ベーコンをみじん切りにします。
2. ボウルに白玉粉と塩を入れてさっと混ぜ合わせ、牛乳を少しずつ加えて白玉粉をつぶすように練ります。生地が指にくっつくくらいゆるくなったら、泡立て器に持ち替えて残りの牛乳、サラダ油を加えてなめらかになるまでよく混ぜます。
3. (2)に、あわせた薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加えてゴムベラでざっくり混ぜ、ベーコン・粉チーズ・粗びきこしょう・チーズを加えてさらに混ぜます。ある程度まとまってきたら、手でひとまとめにします。
4. (3)を16等分して丸めます。オーブンペーパーをしいた鉄板に丸めた生地をのせ、170度に予熱したオーブンで20分焼きます。(10分焼いたら鉄板の向きを変えてもう10分焼く)