

## チーズつくねバーグ

### <材料 3個分>

鶏ひき肉	300g
玉葱	200g
卵	1個
パン粉	15g
塩こしょう	少々
サラダチーズ	30g
油	適量

### 【作り方】

- ①みじん切りにした玉ねぎをきつね色になるまで炒めて、冷ましておく
- ②ボウルに鶏ひき肉・パン粉・卵を入れて混ぜ合わせる
- ③①と塩とサラダチーズを加えてこねる
- ④3等分にして、フライパンで焼いて完成!

\*スライスチーズを大きめに切って、真ん中に入れ込んで焼くのも美味しいです。

## ポンデケーキヨ

### <材料 12個分>

白玉粉	100g
絹ごし豆腐	70g
小麦粉	50g
粉チーズ	60g
塩	少々
牛乳	30cc
卵	1個
油	大さじ1

### 【作り方】

- ①小麦粉と粉チーズを合わせておく  
白玉粉の塊を砕いておく
- ②ボウルに白玉粉・豆腐・牛乳を入れて混ぜ、こねる
- ③①を加えて全体をよく混ぜる
- ④溶いた卵を数回に分けて加え、生地がまとまるまでよくこねる
- ⑤油を少しずつ加えてなじむまでこねる
- ⑥12等分にして丸め、クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる
- ⑦オーブン 170℃で20分焼いて完成!

\*粉チーズではなく、きな粉やココアパウダーなどを入れれば色々な味が楽しめます。