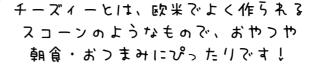


保存版 121

Happy ガスでCooking!

CHEESY(チーズィー)







1. 下準備

- ■チーズ・ウインナーは1cm角に切る。
- ■オーブンは220度に予熱しておく。

 point 予熱は必ずすること。

 庫内の温度が一定になっている方が上手く焼ける。

2. 材料を混ぜ合れせる

- ■真ん中にくぼみをつけて、牛乳を注ぎ、混ぜる。
- ■コショウ、チーズ、ウインナーを入れて混ぜる。

〈材料〉10~12個分

Γ	小麦粉	1カップ
^	ベーキングパウダー	小さじ1
	塩	ひとつまみ
	砂糖	大さじ1
L	コショウ	少々
	牛乳	2/3カップ
	カマンベールチーズ	125g程度
	(その他のチーズでもOK)	
	ウインナー(ハム・ベーコンでもOK)	4本程度
	パプリカパウダー(なければ黒コショウ)	少々

3. 烛 <

- ■オーブンシートを敷いた天版にスプーン1杯ずつ丸く 落としていき、その上にパプリカパウダーを振りかける。
- ■オーブンで15分間焼く。







■苺は洗ってヘタをとり、小さく切って 砂糖・レモン汁をかけて1時間以上おく。

- ■春巻きの皮に苺を包んで、包み終わりを 水溶き小麦粉でとめる。
 - POINT 水溶き小麦粉 …水少々と小麦粉を混ぜあわせて作る。 小麦粉と春巻きの皮の成分が同じなので、 水溶き片栗粉よりもよくつく。





スプリングストロベリー

🚵 あまずっぱい苺の春巻きです♪ 🤊

(材料)4)万	
苺(小さめがよい)	1パック
砂糖(あればグラニュー糖)	大さじ2~3
レモン汁	大さじ1
春巻きの皮	4枚
水溶き小麦粉	少々
揚げ油	適量

■高温(190~200度)に熱した油で色よく揚げる。





■最後に苺から出たシロップもかけ、 苺とミントを飾る。