

■材料 (6個分)

A	米粉	150g
	ベーキングパウダー	小さじ1
	塩	小さじ1/2
	砂糖	大さじ2
B	牛乳	110cc
	サラダ油	大さじ1
	クリームチーズ	60g
	砂糖	小さじ2
	イチゴジャム	大さじ2

■作り方

- ①ボウルにAの材料を入れます。Bを軽く混ぜ合わせてボウルに加え、表面がツルツとするまで手でこねます。ラップに包んで約10分間、置いておきます。
- ②①を6等分して、めん棒で直径10cmの丸型に伸ばします。
- ③クリームチーズを7mm角に切り、砂糖をまぶします。生地にイチゴジャムとクリームチーズをのせて包みます。
- ④閉じ目を下にして、フライパンに③を並べます。ふたをして弱火で約20分焼き、焼き色が付いたら裏返し、もう7～10分焼きます。

レシピのバックナンバーは、当JAホームページでご覧いただけます。

お近くのAコープ
で販売中!



1袋(500g)298円

米粉でつくろ かんたん レシピ集

女性部が
教えます!

(高瀬支部)

