



CHEESY(チーズィー)

チーズィーとは、欧米でよく作られるスコーンのようなもので、おやつや朝食・おつまみにぴったりです!



〈材料〉 10~12個分

A	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
	コショウ	少々
	牛乳	2/3カップ
	カマンベールチーズ (その他のチーズでもOK)	125g程度
	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

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. 材料を混ぜ合わせる

- Aを合わせてふるい、混ぜ合わせる。
POINT 粉が飛び散らない粉のふるい方
①ざるを重ねたボウルに粉類を全て入れる。
②手で混ぜるようにして粉をふるう。
- 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。

3. 焼く

- オーブンシートを敷いた天板にスプーン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。



スプリングストロベリー

あまぎっぱい莓の春巻きです♪

〈材料〉 4つつ分

莓(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

- 莓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。



- 春巻きの皮に莓を包んで、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。

- 高温(190~200度)に熱した油で色よく揚げる。



- 最後に莓から出たシロップもかけ、
莓とミントを飾る。