

## パンデケージョ

(ブラジルの生まれのチーズパン。小麦粉を使わずに作れます。)

### 材料 (20個分)

- ・白玉粉 150g
- ・サラダ油 小さじ4
- ・しお 小さじ1/6
- ・牛乳 3/4カップ
- ・粉チーズ 45g (1/2カップ)

### 作り方

- ①白玉粉は、ボウルなどに入れ、固まっている部分を砕いておく。指でつぶしたり、麺棒で軽くたたくのもよい。  
その後、しお、粉チーズを合わせる。
- ②①にサラダ油を加え、牛乳を少しずつ加えて耳たぶくらいの硬さにする。べたついてても、少し待つと、乾いてまとまりやすくなる。
- ③まとまったら、3センチくらいの団子状に丸める。全部で20個作る。
- ④180℃に温めたオーブンで、20分程度、表面がきつね色になるまで焼く。

\*本来は、キャッサバ粉で作るのですが、給食では白玉粉を使い、日本風にアレンジしています。