



★ポイント

強力粉が無いときは、薄力粉でもOK、
白ワインが無い場合は入れなくてもOK

・強力粉＋薄力粉	220g
・ベーキングパウダー	8g
・上白糖	27g
・バター	50g
・牛乳	120g
・白ワイン	2g
・白みそ	20g
・粉チーズ	25g

〈作り方〉

- ① 強力粉＋薄力粉・ベーキングパウダーを混ぜておく。
- ② バターは角切りにする。①の粉とバターを手ですり混ぜておく。
- ③ ②に上白糖・粉チーズを混ぜたら、牛乳・みそ・白ワインを混ぜてたものを入れて生地をまとめる。（牛乳の量は調整しながら入れていく）
- ④ 10等分にし、生地を丸める。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地をくっつかないように並べる。
- ⑥ オーブン180℃・15分焼く。焼き色がいたら出来上がり。