

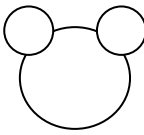
～ ポンデケーショ ～

「ポンデケーショ」とは…？

ブラジルで生まれたパンの一種。ポルトガル語で『チーズのパン』を意味しています。

外はカリッと、中はタピオカ粉のもちもちとした食感が特徴です。保育園では、タピオカ粉のもちもちとした食感を出すために、『白玉粉』を使い、そこに『豆腐』を加えることで、やわらかい食感に仕上げています。

発酵なしで、あっという間にできるので、ぜひお家でも作ってみてください！

材 料	分 量 (幼児)		作 り 方
	1人分	5人分	
白玉粉	13g	67g	① 白玉粉は細かく砕き、絹ごし豆腐を加えて混ぜる。 ② 白玉粉がよく混ざったら、スキムミルク・小麦粉・ベーキングパウダー・塩・さとう・粉チーズ・サラダ油を加えて、よく混ぜる。 ③ 生地を一口大に丸め、天板の上に並べる。 180℃に予熱しておいたオーブンで約20分焼く。 好きな形に丸めるのも楽しいね♪  例：くま型
絹ごし豆腐	20g	100g	
スキムミルク	2g	10g	
小麦粉	6.5g	大さじ4弱	
ベーキングパウダー	0.2g	1g	
塩	0.1g	ひとつまみ	
さとう	2.5g	小さじ4	
粉チーズ	1.5g	小さじ4	
サラダ油	4g	大さじ2弱	

保育園の給食室では、どうやって作っているのかな？

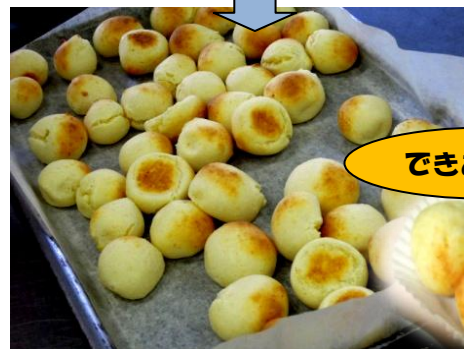


オーブンで一気に焼き上げます



表面がこんがり
きつね色に…

大きなボールに
大量の生地！
一口大に丸めたら…



できあがり！

