

# ポテもちーずパン



## 材 料 24個分

裏ごしじゃがいも	400g	粉チーズ	55g
プロセスチーズ(混ぜ込み用)	適宜	牛乳	50cc~100cc
A 強力粉	25g	砂糖	14g
A 片栗粉	75g	オリーブ油	55g
A ベーキングパウダー	8g	塩	2g

## 作り方

- ①じゃがいもに砂糖、塩、粉チーズ、オリーブオイルを入れてよく混ぜる。
- ②[A]を合わせてふるい、①に混ぜる。
- ③牛乳を少しずつ入れ、全体がまとまるまで適量ずつ加える。(じゃがいもの水分により加減する)耳たぶの硬さになるまで練る。好みでプロセスチーズを加える。
- ④24等分に丸め、190度に予熱したオーブンで約18-20分焼く。