

チーズスカロップ

材料 5人分

無塩バター 40g 小麦粉 100g 砂糖 5g 卵 30g
粉チーズ 20g

作り方

- ① バターを電子レンジで溶かす。
- ② 卵と砂糖と粉チーズをまぜる。
- ③ ②に①を入れまぜ、小麦粉をふるって入れてまぜる。
- ④ サランラップを広げ、③をのせ、サランラップで包み、棒状に伸ばす。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やして固める。
- ⑥ サランラップをとり、棒状のまま薄めに包丁で切っていく。
- ⑦ 180度で焦げ目が少しくまで焼く。



2011. 7. 20 おやつ

*火傷に注意して下さい。

*薄く切りすぎると焦げてしまいます。

*少し崩れやすいので気をつけて下さい。