

発酵なしのもちもちパンを楽しく手作り！

とうもろこしのポンデケーキ



【材料】(20個分)

とうもろこし	1/2本(約100g)
白玉粉	150g
塩	小さじ1/2
牛乳	100cc
マヨネーズ	20g
ピザ用チーズ	40g



作り方

1. とうもろこしの粒を芯からとります。(まな板の上にとうもろこしを縦に置き、手で安定させて、芯のまわりの実を包丁で切り落としていくとうまくとれます。)
2. ボウルをはかりの上に置き、材料のすべてを計量しながら入れていき、よく混ぜます。
3. 1つ20gくらいで丸め、天板に並べ、180度に予熱したオーブンで15分焼きます。

もちもち食感ととうきびの甘みがよく合います！
牛乳の量は硬さを見ながら調整してください。手に生地がついてこない程度が目安です。

