

クルミとチーズのヨーグルトパン

<材料> 5人分

A=強力粉300g + ベーキングパウダー大さじ1 + 塩小さじ1/3

B=卵1個 + プレーンヨーグルト200g

クルミ45g・・・あら刻み

6Pチーズ2個・・・あら刻み



<作り方>

1. ボウルにAをふるって入れ、Bを加えて軽く混ぜてクルミとチーズを加えて、柔らかくなるまで練り、ビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
2. ①を取り出し軽くまとめて5等分して1つ1つを丸くし、はさみ等で少し飾りをつけてオーブンプレートに並べて170～180度で20分程度焼く。