

もちもち食感！お餅のベイクドチーズ

① 調理時間 約10分



材料 1人分

のせて焼くベイクドチーズケーキ風シート	… 2枚
お餅	… 1個(50g)
片栗粉	… 適量

作り方

- ① 耐熱ボウルにベイクドチーズケーキ風シートとお餅を入れラップをし、600Wの電子レンジで50秒加熱する。
- ② ゴムべらで均一になじむまで約2～3分しっかり混ぜる。
- ③ パットに片栗粉を薄くひき、その上に②をのせ、4等分しそれぞれ丸める。

ワンポイントアドバイス

お餅とシートはしっかりと混ぜ合せてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。
※食材を切る際はケガにご注意ください。
※お餅はのどにつまらせないよう、よくかんでお召しあがりください。
※小さなお子様や高齢の方が召しあがる際はそばで見守ってあげてください。