

【そば粉とチーズのクッキー】

そば粉	80g
小麦粉	100g
チーズ（シルバーラベル）	50g
姫りんご	2個
砂糖	60g
バター	100g
卵	1個

※およそ30個分の分量です。
※姫りんごのかわりにりんご1/2個、または千両なし小2個を使っても良いです。

- 1 バターは室温に戻しておき、りんごとチーズは5mm角に切る。
- 2 材料を全てボウルにいれ、手でさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 3 スプーンで3～4cmの大きさに一口分ずつ天板にのせ、180℃に温めたオーブンで15～20分焼く。

【そばのトリュファード(チーズ焼き)】

そば	40g
チーズ（ゴールドラベル）	70g
長ねぎ	5cm
オリーブオイル	大さじ1
醤油	小さじ1/2
七味	適量
かつおぶし	適量

※およそ1枚分の分量です。

- 1 そばを茹で、オリーブオイルを熱したフライパンで炒める。
- 2 2mmにスライスしたチーズと小口切りにした長ねぎを入れ、チーズを絡めながら丸く焼き付ける。
- 3 チーズがこんがり焼けたら醤油をまわしかける。
- 4 お皿に盛り付け、お好みで七味とかつおぶしを振りかける。

9 そば粉とチーズのクッキー そばのトリュファード（チーズ焼き）



10 トロトロピザボール

小麦粉	100g
水	600cc

【A】

チーズ（シルバーラベル）	100g
玉ねぎ	1/2個
サラミ	1/2本
ベーコン	1枚
パセリ	大2枚
ミニトマト	6個

※およそ30個分の分量です。
※具材はお好みで選んでください。

- 1 ボウルに小麦粉と水を入れ、泡だて器で良く混ぜる。
- 2 Aの具材をみじん切りにして①に入れる。
- 3 温めたたこ焼き器に薄く油をぬって②の生地を流し入れる。
- 4 片面が焼けたら串でひっくり返す（普通のたこ焼きよりも時間がかかるので注意）。

