

☆簡単♪おやつ☆たまごポーロ☆



【材料(約 80 個分)】

片栗粉・・・70 g (大さじ 8 杯弱)
 粉ミルク(スキムミルク)・・・10 g (大さじ 1.5)
 砂糖・・・25 g (大さじ 2.5)
 卵黄・・・1 個
 牛乳・・・大さじ 1

【作り方】

- ① 卵黄と砂糖をボウルに入れ、ホイッパーで白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② ①に片栗粉と粉ミルク(スキムミルク)を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ オーブンを 160℃に予熱しておく。牛乳を少しずつ加え、生地をまとめる。
- ④ 天板にクッキングシートを敷き、生地を小さく丸めて並べる。
- ⑤ 160℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。焼きあがったら、網の上であら熱をとり完成♪

牛乳は、生地のかたさを見ながら入れて下さい☆
 やわらかくなり過ぎたら、片栗粉を少し足してみてくださいね♪
 かぼちゃ、きなこ、ごま、チーズなどを入れてアレンジしてもOK♪

