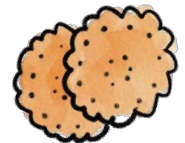


## キャベツのチーズビスケット(4枚分)

材料	量	下処理
キャベツ	40g	粗みじん切り
A {	薄力粉	40g
	片栗粉	20g
	塩	少々
	サラダ油	大さじ 1/2
粉チーズ	大さじ 1/2	
バター	10g	溶かす
水	大さじ 1	
粉チーズ	適宜	



### 【作り方】

- ①A をボウルに入れ、よく混ぜる。
- ②サラダ油を加え、手でもみ込むように合わせる
- ③②に粉チーズとキャベツを加えてざっくり混ぜ、バターと水を加えて混ぜ合わせたら、ひと固まりにする。4等分にして丸めておく。
- ④オーブンシートを敷いた天板に③をのせ、手のひらでおさえてのばし、フォークで軽く穴をあけて粉チーズを振りかける。
- ⑤200℃に予熱したオーブンで、15～18分焼く。

1枚分

エネルギー量

91kcal

食塩相当量

0.3g