

＊ チーズワッフル

☆適応モデル

サクサク生地にチーズがたっぷり
お気に入りのワインと一緒にどうぞ



🛒 材料

■ 約3回分

(ハート約15枚分)

薄力粉	90g
ベーキングパウダー	大さじ1/2
無塩バター	35g
クリームチーズ	35g
卵	1個
牛乳	135cc
塩	ひとつまみ
パルメザンチーズ (又は粉チーズ)	大さじ1



📎 作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
2. ボウルにバターとクリームチーズを入れ、
泡立て器で混ぜて柔らかいクリーム状にする。
3. 卵を割り入れ、牛乳、塩、パルメザンチーズを加えてよく混ぜ合わせる。
4. 1の粉を2〜3回分けて加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
5. 予熱したワッフルメーカーに生地を流し入れて焼く。
6. でき上がり。