



## チーズそばお焼き

橋本和久さん作

### 材 料

#### 生地

そば粉	60g
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ 1 (2~3g)
ヨーグルト	80~100g

#### 具材

プロセスチーズ	100g
あんこ	適量
かぼちゃ、なす味噌など	適量

### 作り方

- ① そば粉小麦粉、ベーキングパウダーをふるってよくかき混ぜる。
- ② チーズは4等分しておく。
- ③ ① にヨーグルトを混ぜ合わせて生地を作る。  
(あまり捏ねなくてもよく、耳たぶくらいの軟らかさにして、1時間位おく。)
- ④ 生地を4等分にして丸め、平たく延ばしてチーズを包み込みやや平らな団子にする。
- ⑤ フライパンに油を敷き中火で両面を焼く。  
中のチーズが出てこない程度に焼き、熱いうちに頂く。