

チーズ まんじゅう



◇ 材料

15個分

薄力粉 …………… 150g
アーモンドプードル …………… 30g
ベーキングパウダー …………… 3g
無塩バター …………… 45g
卵黄 …………… 20g
牛乳 …………… 30g
砂糖 …………… 65g

《フィリング》

クリームチーズ …………… 200g
牛乳 …………… 10g
レーズン(粗く刻む) …………… 30g

◇ 作り方

1. フードプロセッサーに粉類を入れ混ぜ合わせる。
2. 砂糖を加え、混ぜる。
3. 無塩バター・牛乳と卵黄を混ぜ合わせたものを入れ、混ぜ合わせる。
ひとかたまりになったらラップの上へのせ、棒状にする。
冷蔵庫で30分位休ませる。
4. 冷却した生地を約22gにカットし、丸めてフィリングを包む。
5. 溶き卵を2度塗りして、170℃で15～17分焼成する。

準備

1. アーモンドプードルはローストしておく。
2. レーズンは粗く刻んでおく。
3. フィリングの材料全部合わせて15gずつに絞り出して、冷凍しておく。

