

## チーズ入りヨーグルトパン

### 【 材 料 】

卵	...	7.5g
ヨーグルト	...	11g
砂糖	...	1.8g
塩	...	0.7g
強力粉	...	25g
BP	...	1g
プロセスチーズ	...	3.5g
黒ゴマ	...	1g

### 【 作り方 】

- ① プロセスチーズは小さく角切りにしておく
- ② ボールに卵、ヨーグルト、砂糖、塩を入れ泡立て器で混ぜる
- ③ ②に強力粉とBPをふるい入れ、①のチーズと黒ゴマを加える
- ④ ③をゴムべらで混ぜ合わせる
- ⑤ スプーンですくってアルミカップに入れる
- ⑥ 160℃に熱して置いたオーブンで15～17分焼いたら出来上がり！

