

フライパンでチーズナン

(4枚分)

カレーにつけてたべよ!!

(材料)

ピザ用のチーズ

強力粉 100g

薄力粉 50g

ベーキングパウダー

プレーンヨーグルト(甘味) 120g

) 小麦粉にはその力の強弱で種類があるヨ

(調味料) サラダ油 塩

(作り方)

① ボウル用意

② 強力粉 100g

薄力粉 50g

ベーキングパウダー 小匙2

塩 小匙1/2

プレーンヨーグルト 120g

入れる

③ こねてこねてこねて

5分くらいこねる

④ まるくまとめる

⑤ ラップにつつま

⑥ **20分** そのまま放置

⑦ ラップをはずす

⑧ 4等分にカット

⑨ フライパン 用意

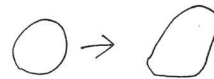
⑩ サラダ油 を大匙2 入れる

⑪A 強火 にかける

⑪B 20秒したら 中火 にする

⑫ 4等分にした布地で
2つ用意

⑬ 1cmくらいのあきになる
ように手で1つずつのはして



⑭ フライパン に中よく並べ入れる



⑮ 30秒やく

⑯ ひっくり返して

⑰ ピザ用のチーズ を

1つずつにひとつかみずう
のせる

⑱ フタをして 30秒まつ

⑲ 火をとめる

これをあと1回くりかえして
シトットカレーをチンして

つけてたべよ!!