

分類	(○)50分以内でできるメインメニュー ( )10分以内でできるサブメニュー		
献立名	たまごボーロ		
材料・分量 ( ) 人分	(材料名)	(分量)	(概量)
	片栗粉 卵黄 砂糖 粉ミルク または スキนมilk 水(堅さによって調節)	50g 1個分 大さじ3 大さじ1 小さじ1	
完成写真			
作り方			
<p>※下準備等 図②卵黄と砂糖を混ぜ合わせる。ざらざらしているのがなくなるまで混ぜる。</p> <p>図④粉類を別の容器(ボール)に入れて泡立て器でぐるぐる混ぜる。</p> <p>図⑤③に④の粉を入れて、混ぜ合わせる。</p> <p>図⑥生地を手のひらと指でくるくると丸く丸めて、天板にオーブンシートを敷いた上に間をあけて並べていく。</p> <p>図⑦180℃のオーブンで7~8分焼いてできあがり。</p>		<p>①材料</p> 	
② 卵と砂糖を混ぜる	③ よく混ぜ合わせる	④ 片栗粉とスキムミルクを加える	
			
⑤ よく混ぜる。耳たぶぐらい。	⑥ 人数分に小分けする。	⑦ 1cmぐらいの球形に丸める。	
			
(備考)			