ブラジル

チーズパンで太ろう



* さいた人・執筆者 アーロン・夏 (シンガポール) でった 手伝ってくれた人 中越尚美

今から僕の得意な料理をお教えします。

とても簡単でおいしいので、誰でもすぐ作れます。

を まえ 名前は、ポン・デ・ケイジョ 、本当はポルトガル語 なので Pão de que i jo と書きます。

にほんじん 日本人は、チーズパンとも呼びます。

このチーズパンは、ブラジルで生まれました。

僕の会社の同僚が、コストコで買った冷凍(凍った)チーズパンを僕にくれました。

そのチーズパンは凍っているので、オーブントースターで焼きます。

それで、僕もコストコで買ってオーブントースターで ^ゃ 焼いてみました。

すると、チーズのいい匂いが部屋の中に広がりました。

ばく 僕はチーズが好きなので、とても 幸 せな気持ちにな りました。

^{*}焼き立ての熱々のチーズパンは、とてもおいしかったです。

そして、僕は自分でチーズパンを作ってみたいと思いました。

ブラジルチーズパンは、タピオカ粉を使います。 でも、タピオカ粉はあまり日本のスーパーで売っていません。



それで、ネットでタピオカ粉を 注 文しました。

ぎゅうにゅう 牛乳

は塩

バター

タピオカ粉

こな 粉チーズ

たまご **卵** では、つくり方を説明します(約10個)

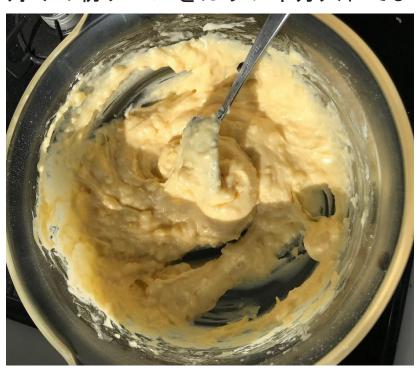


ませるれをスプーンで混ぜながらぐつぐつするまで 温 めます。

てうしながら、別の鍋にタピオカ粉を1カップとた いっこ わ い ま まごを一個割り入れてよく混ぜます。



ェの こな 好みの粉チーズをカップ半分入れてよく混ぜます。



オーブンを200度に温めておきます。

てんばん

クッキングシートを天板に敷きます。

4-5 c mの大きさにスプーンで分けます。





ゃ 焼けました!(写真は二倍の20個分)

あつあつ いちばん 熱々が一番おいしいです。

ぼく じっかい ぜんぶた こ とき こ 僕はいつも一回で全部食べます(10個の時、20個 とき むり の時は無理)。

いつも土曜日に、ブラジルチーズパンを焼きます。
いま かい つく
今まで、10回くらい作りました。
なんかい しっぱい
何回も失敗しました。

初めて作った時は匂いが強いチーズを使いました。それで焼けている間に強い匂いがどんどん広がって窓をすぐ開けなければならない程でした。



ったち へん これは 形 が変だけどおいしかったチーズパン



これは 形 がきれいなチーズパン

チーズパンはとても簡単にできます。 そして、とてもおいしいです。

僕はチーズパンを作り過ぎました。

まいしゅうまいしゅう た す 毎 週 毎 週 チーズパンを食べ過ぎました。

だから、太ってきたので、もうチーズパンを作らないようにしています。

昨日、5000円もする「XIAOMI(小米)」というブランドのすごいアプリ付体 重 計を注文しました。そのたいじゅうけい からだ 体重計は体のふわふわさ²も計ることが出来ます。これからはチーズパンを作るかどうかを体重計に相談します。



^{5ゅうごく おおてかでん}
¹ XIAOMI (小米、シャオミ) は、中 国 の大手家電メーカーです。