



体に嬉しい!!

# 白みそを使った 味噌チーズクラッカー

## ～材料（約30枚分）～

☆生おから	200g
☆薄力粉	200g
☆割烹白みそ	大さじ4
☆ピザ用チーズ	山盛り大さじ4
☆オリーブオイル	大さじ8
・薄力粉（打ち粉用）	適量
・パルメザンチーズ（仕上げ用）	お好みで
・ジャムなど	お好みで*甘酸っぱいのが◎
・丈夫なビニール袋	1～2枚

## ～作り方～

1. ☆マークのついた材料を全部ビニール袋にいれる。

2. 袋の中でよく混ぜる。

\*まとまりが悪い時は少しだけ牛乳か豆乳を入れる。（入れすぎ注意）

3. まとまったら袋から取り出し、4等分して打ち粉をした台に置き、薄く伸ばす。（1/4で天板1枚分ぐらい）

\*全部いっぺんに型抜きすると大変なので、4回に分けての方が作業しやすいです。薄く伸ばすとカリカリに、少し厚めだとモチモチに仕上がります。

4. 3を好きな型で抜く。

5. 4をオーブンシートを敷いた天板にのせ、仕上げ用パルメザンチーズをお好みで振る。\*チーズ感が増します。無くても◎

6. 180℃のオーブンで12～15分焼く。

★甘酸っぱいジャムをつけて食べるとさらに美味しいです!!

