

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- チェダーチーズ：200g
- コーンスターチ：大さじ2
- 塩：少々
- パプリカパウダー：少々
- 揚げ油：適量

## 作り方

1. チェダーチーズを細かくすりおろし、コーンスターチ、塩、パプリカパウダーと混ぜる。
2. 混合したものを小さな丸形にまとめ、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
3. 180℃の油で丸形のチーズを揚げ、余分な油をキッチンペーパーで取る。