

## ☆クイックメニュー③～簡単おやつ☆

発酵なしで作るメニューなので、パンと組み合わせて合間の作業で作れます

桜餅（こしあん） +500★8個



きなこのおはぎ（こしあん入り）+500 ★6個



あんこのおはぎもできます

簡単パルミエ（卵・乳）+300★約50個



パン粉で作る簡単フレンチトースト（卵・乳）

+100★2枚



簡単ボンデケーショ（卵・乳）+500★12個



本格ボンデケーショ（卵・乳）+500★★12個



バナナブレッド（卵・乳）+500★



### 【2つのボンデケーショの違い】

ボンデケーショはブラジルのチーズパンです。現地の作り方でタピオカ粉の生地を加熱して作るのが本格ボンデケーショ、手に入りやすい材料で混ぜて焼くだけの作り方が簡単ボンデケーショです。どちらもモチモチですが、本格の方が軽い食感です。