



シュケットとチーズ風味のプチシュー



シュー生地(25~30コ)	
牛乳	50mℓ
水	50mℓ
グラニュー糖	3g
塩	ひとつまみ
バター(無塩)	60g
準強力粉	60g
全卵	2コ~(目安)
オリーブ油	適宜
チーズ(すりおろし)	30g

シュケット	
パールシュガー	適量
チーズ風味のプチシュー	
チーズ(すりおろし)	適量
黒こしょう	適量



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

鍋に牛乳・水・バター・グラニュー糖・塩を入れ、中火にかける。

- 1 沸き上がったら火を止め、すぐに準強力粉を入れる。
ヘラで粉が見えなくなるまで混ぜたら中火にかけ、30秒ほど混ぜながら水分を飛ばす。ボウルにうつして広げ、冷めすぎない程度に熱をとる。

- 2 ①に卵を半量加えて混ぜ、まとまったら残りの卵を混ぜる。
ヘラで生地をすくって落とし、逆三角になるかたさになったら、生地を半分に分ける。

- 3 半分の生地を絞り袋に入れ、オーブンシートに直径3cmずつ絞る。
表面に卵を塗り、パールシュガーを上からたっぷりかける。

Point 卵が垂れないように表面に薄く塗る！

- 4 残りの生地は、すりおろしたチーズを入れ、混ぜる。
絞り袋に入れ、④と同様にオーブンシートに3cmずつ絞る。
表面にオリーブ油を塗り、すりおろしたチーズと、お好みで黒こしょうをかける。

- 5 190℃に予熱したオーブンで15分焼く。160℃に下げ、再度10~15分焼いたら完成！

Point しぼむので、オーブンは途中で開けない！

