調理時間目安 30分〜40分

◎材料（出来上がり約16個分）

自分でつくる ボンデケージョ……1袋（170g）
卵（M玉）……1個
水……100ml
サラダ油……大さじ1（15ml）

◎はじめる前に

○オーブンから天板を取り出し、190℃に温めておきます。
○天板にオーブン用シートを敷いておきます。

◎つくり方

①ボウルに卵を割り入れ泡立て器で混ぜ、水とサラダ油を加えて混ぜ合わせます。
②本品を加えて粉っぽさがなくなるまで、ゴムベラで混ぜます。
③生地を16等分にし、生地が手につきにくいようサラダ油をうすく手に塗ってから丸めます。
④焼くと少し膨らむため、オーブン用シートを敷いた天板の上に間隔をあけて並べます。
⑤あらかじめ190℃に温めたオーブンで16分焼きます。
※オーブントースターを使用する場合、天板又は網の上にアルミホイルを敷き、間隔をあけて並べます。
800〜1000Wで15分焼き、焦げそうな場合はアルミホイルをかぶせ、さらに5〜10分焼きます。
焼き上がりの目安：表面と底面に薄く焼き色が付いたら焼き上がりです。
焼き上がったボンデケージョの内部は、少ししっとりしていて、もちもちとした状態です。

●オーブンの機種やボンデケージョの大きさにより、焼き時間は多少異なります。
●具材として、チーズやハムを加えてもおいしく召し上がれます。
●ボンデケージョは焼き上がった後、時間がたつと少ししぼみます。

ご注意

●小さなお子様や、ご年配の方が召し上がる際には、喉に詰まらせないようにご注意ください。●ボンデケージョを焼く時に、電子レンジは使用しないでください。●調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●開封の際に中身が飛び散ることがありますので、ご注意ください。●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけでの取り扱いは避けてください。●オーブン又はオーブントースター、焼き上げたボンデケージョは熱いので、ヤケドにご注意ください。●本品は熱源または火気のそばに近づけないでください。●卵の常温での長時間放置はお避けください。●開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。●調理後はお早めにお召し上がりください。

無印良品 自分でつくる ボンデケージョ

●名称：ボンデケージョミックス●原材料名：小麦粉（国内製造）、でん粉、プロセスチーズ（チェダーチーズパウダー）、脱脂粉乳、食塩、乾燥全卵、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）●内容量：170g●賞味期限：表面上部に記載（開封前）●保存方法：直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者：株式会社良品計画 東京都文京区後楽2−5−1

製造所：日東富士製粉株式会社 埼玉工場 埼玉県熊谷市御稜威ケ原611−11

栄養成分表示（1袋170g当たり）	
エネルギー	611kcal
たんぱく質	21.3g
脂質	5.3g
炭水化物	119.7g
食塩相当量	3.4g

この表示値は、目安です。

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	卵 egg	乳成分 milk

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画
お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com

2604231

