

胡麻クッキー

【 材料 2人分 】

A(小麦粉 50g、ホットケーキ MIX20g、砂糖 10～15g(甘さはお好みで調節して下さい)、胡麻 1g)、マーガリン 35g

- ① マーガリンを電子レンジで溶かす。
- ② ボールに A を入れて攪拌する。
- ③ ①を加え、だまにならないように混ぜる。
- ④ ラップに生地をのせて包み、棒状に形成し、冷蔵庫で 1 時間ほど寝かす。
- ⑤ 生地を取り出し、包丁で 5mm幅にカットする。
170℃に熱したオーブンで 10 分焼く。



サクサク触感で、保育園でも人気のおやつです。乳アレルギーのお子さんは、マーガリンの代わりに菜種油を使っても美味しくできます。