

～ かたぬき米粉クッキー ～



講師：食育・花育センタースタッフ
令和2年7月26日（日） 新潟市食育・花育センター

新潟市食育・花育推進キャラクター
まいかちゃん

かたぬき米粉クッキー

ざいりょう(親子1くみ分)

こめこ	50g
かたくりこ	7g
アーモンドパウダー	20g
さとう	25g
バター（有塩）	30g
たまご	15g位

【仕上げ用】

たまご	10g位
-----	------

つくりかた

- ① バターは室温にもどす。
- ② こめこ、かたくりこ、アーモンドパウダーは、あわせて、よくまぜておく。
- ③ ボウルに①を入れ、クリーム状にねり、さとうをくわえ、しろっぽくなるまでよくまぜる。
- ④ ③にたまごを少しずつくわえ、よくまぜる。
- ⑤ ④に②を少しずつくわえ、そのつどよくまぜる。きじをひとまとまりにし、プラスチック板やまな板の上に、めんぼうを使ってきじをのばす。
※きじをかたくするため、冷蔵庫に少しの間入れておく。（かたぬきしやすくなる♪）
- ⑥ ⑤を好みのかたでぬき、クッキングシートをしいた天板にならべる。
- ⑦ さいごに、たまごをハケでぬる。
- ⑧ 170℃に温めたオーブンで約12～13分やく。
（電気オーブンの場合は、180℃でやくとよい。）
やきあがったらケーキクーラーにうつし、あらねつをとる。

