

* 保育園のおすすめレシピ *

ごまクッキー

ひとくちメモ

ごまの風味が香ばしく、甘さ控えめのクッキーです。

<材料 幼児5人分>

小麦粉	60g	バター	大さじ2弱(20g)
すりごま	大さじ1(8g)	砂糖	大さじ2弱(15g)
ベーキングパウダー	小さじ1/8(0.5g)	いりごま	大さじ1/2(3g)
牛乳	25g		

<作り方>

- ① 小麦粉、すりごま、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② バターは軟らかくしておく。
- ③ 材料をすべて混ぜ合わせて棒状にまとめ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 5~8mmの厚さに輪切りにして、180℃のオーブンで15~20分程度きつね色になるまで焼く。
※平らに伸ばして冷凍し、切り分けてもよいです。



☆計量スプーン・カップについて

小さじ1=5ml、大さじ1=15ml
1カップ=200ml です。

札幌市保育所給食基準献立より