

* 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	20g
すりごま	大さじ 1 弱(8g)	砂糖	大さじ 2 弱(15g)
ベーキングパウダー	0.5g	いりごま	小さじ 1(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