

メープルクッキー

今月のおすすめ



～材 料～

(子ども4人分)

小麦粉	100g
片栗粉	50g
ベーキングパウダー	1g
塩	1g
油	50g
メープルシロップ	40g



～作り方～



- ① 小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ② 油にメープルシロップと塩を入れよく混ぜる。
- ③ ②に①を加え混ぜ、4mm程度の厚さに伸ばし型を抜く。
- ④ 鉄板に並べ、170℃のオーブンで焼く。

【ポイント】

型抜きがない時は、伸ばした生地を包丁で四角に切ると簡単に作れます🎵

