

☆ 発表会お土産 ☆

ごまとオートミールのクッキー（三角）

メープルクッキー（スティック）



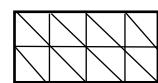
◎ごまとオートミールのクッキー（三角）

《材料》

・小麦粉	50 g	・黒ゴマ	8 g
・オートミール	25 g	・牛乳	15cc～
・バター	25 g	・砂糖	20 g

《作り方》

- ①バターをやわらかくし（電子レンジで10秒程）、ボウルに砂糖と一緒に入れ混ぜます。
- ②①に牛乳を少しづつ加えながら混ぜます。
- ③小麦粉、オートミール、黒ゴマを入れこねます。（この時粉っぽい様なら、牛乳を少しづつ入れ、耳たぶ位の硬さの生地を作ります。）
- ④生地をラップなどに包み、長方形に伸ばし、冷凍庫に30分程入れておきます。
- ⑤生地を冷凍庫から出し、ラップをはずして三角に切れます。
- ⑥170℃15～20分オーブンで焼き色がつくまで焼きます。



◎メープルクッキー（スティック）

《材料》

・小麦粉	100 g
・ベーキングパウダー	1 g
・バター	30 g
・メープルシロップ	50 g

《作り方》

- ①小麦粉とベーキングパウダーは、合わせてふるっておきます。
- ②バターをやわらかくし（電子レンジで10秒程）、ボウルに入れて混ぜます。
- ③②にメープルシロップを入れて混ぜ、①を入れてこねます。
- ④生地をラップなどに包み、長方形に伸ばします。伸ばしたら冷凍庫に30分程入れておきます。
- ⑤生地を冷凍庫から出し、ラップをはずしてスティック状に切れます。
- ⑥170℃15～20分オーブンで焼き色がつくまで焼きます。