

☆今回のおやつを食べよう会は保育園の人気のおやつです☆

今回のレシピは、●ロッククッキー ●マフィン ●もちもちチーズパン

♪ ロッククッキー♪

<材料> 4人分

小麦粉100g	バター40g
ベーキングパウダー1.6g	砂糖 30g
卵黄1個	炒りゴマ4g



<作り方>

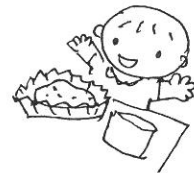
小麦粉とベーキングパウダーをふるっておき、バターと一緒にフードプロセッサーにかけます。砂糖と卵黄とゴマを粉と混ぜ、一口大の大きさに丸めて、180度のオーブンで、7分焼き火が通ったら出来上がりです。

☆アレルギーがある場合は、卵黄とバターの変わりにサラダ油を入れて焼きましょう。

♪マフィン♪

<材料> 4人分

小麦粉 110g	ベーキングパウダー 3.2g
砂糖 80g	バター 40g
牛乳 50g	卵 1個



<作り方>

小麦粉とベーキングパウダーと砂糖をふるっておきます。

溶かしたバターと牛乳と卵を入れ 混ぜ合わせます。

アルミカップに生地を流し、お水をはった180度のオーブンで10分焼き生地に火が入ったら出来上がりです。

☆牛乳や卵などの代わりに お水やジュースなどにしてもおいしいです。

♪もちもちチーズパン♪

<材料>4人分

白玉粉 80g
粉チーズ 50g
牛乳 100g



<作り方>

白玉粉と牛乳と粉チーズを良くまぜあわせます。

良くまぜたら一口大の大きさに丸めて、180度のオーブンで4~5分焼き焼き色がついたら出来上がりです。

☆乳製品が駄目な場合は、白玉粉とお水で団子を作りゆで、油をひいたフライパンで焼き、砂糖と醤油のたれでからめてもおいしいです。