



こざかなクッキー



桜町保育園



☆材料(3 cm×30 枚分)☆

マーガリン……………50g

牛 乳……………30g

砂 糖……………40g

バニラエッセンス……少々

薄 力 粉……………90g

片 栗 粉……………50g

いいこ(粉末でも可)・30g



☆作り方☆

- ① いいこをフードプロセッサーなどで細かくする。(粉末のものはそのまま使用)
- ② マーガリンを緩く溶かし、冷たい牛乳、砂糖、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ③ ②に薄力粉、片栗粉、いいこを混ぜる。
- ④ 生地がまとまったら、好みの型で抜く。
- ⑤ 170℃のオーブンで約 13～15 分焼く

☆いいこの香ばしさがおいしいクッキーです。

いいこはじゃこなどに変えてもおいしいですよ。

生地がかたいときは牛乳などで調節してください。

