



ごまかステウ

日見保育園



材 料	計 量 (1人分)
小麦粉	20g
バター	7g
ベーキング パウダー	0.5g
たまご	8g
砂糖	7g
スキムミルク	4g
水	8cc
ごま	1g
バニラ エッセンス	少々



作 り 方

- ① ボウルにベーキングパウダーを入れ、バターと粉を入れ、切るように混ぜます。
- ② 別のボウルにたまごを割り、泡立てて砂糖を加え、ごまと水溶きスキムを入れ、バニラエッセンスを少々入れ、①を合わせて型に入れる。
- ③ 180℃のオーブンで10～15分くらい焼きます。