

丸ボーロ

あぜかいこども園



☆材料☆

小麦粉	100g
卵	1個
砂糖	50g
黒糖	30g
タンサン	小1/2

☆作り方☆

- 1 ボウルに卵.砂糖.黒糖を入れて混ぜる。
- 2 小麦粉とタンサンを振るう。
- 3 1.2を混ぜる。
- 4 500円玉ぐらいに丸め170℃のオーブンで12分焼く。

※丸める時は手に油を付けるとくっつきにくいです♪