

さつまいものソフトクッキー

卵不使用

<<幼児 1人分>>

材 料	分 量
さつまいも	16 g
薄力粉	9 g
ベーキングパウダー	0,3 g
スキムミルク	3 g
有塩バター	1,8 g
上白糖	3 g
牛乳	4,6 g



作り方

- ① さつまいもは皮をむき、ゆでてつぶしておく。
- ② 薄力粉とベーキングパウダー、スキムミルクは合わせてふるっておく。
- ③ バターを泡立て器でクリーム状になるまで練り、砂糖を数回に分けて加え、
- ④ ③に①のさつまいもを加え、さらに牛乳も加えてよく混ぜる。
- ⑤ ②の粉を一度に加え、さっくり混ぜる。
- ⑥ 鉄板にオーブンシートを敷いて、円形に丸めて焼く。

<<参考>>

- ・生地を丸める時は、手に食用油を塗っておくと丸めやすいです。