

大豆きな粉クッキー

材料(4人分)

- 大豆水煮……………(150g)
- 小麦粉……………(100g)
- 片栗粉……………(50g)
- 砂糖……………(35g)
- きなこ……………(30g)
- サラダ油……………(35g)

作り方

- ① 大豆水煮を粒がなくなるまでつぶす。(保育園ではフードプロセッサーにかけました。)
- ② 油以外の材料を先に混ぜる。
- ③ まとまるまで油を少しずつ加える。
(粉っぽい時は水を加えて調整する)
- ④ 出来上がった生地をお盆やオーブントレイなどにのばし、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 包丁などで好みの大きさに切る。
- ⑥ クッキー同士の間隔をあけるようにして並べなおし、170度のオーブンで20分焼く。

*薄くのばして焼くと、サクサククリスピーな食感に。少し厚みをもたせるとソフトクッキーのような食感になります。

*甘さ控えめなので、お好みで砂糖の量を増やしてみてください。

