

# ひじきクッキー



## 材料(幼児4人分)

- ・ひじき(乾)…5g
- ・小麦粉…90g
- ・無塩バター…30g
- ・ベーキングパウダー…2g
- ・砂糖…大さじ4
- ・すりごま…大さじ2

## 作り方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② 沸騰したお湯にひじきを入れ15分ゆでた後ザルにあげる。
- ③ ひじきをみじん切りにする。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるいにかける。
- ⑤ バターと砂糖をボールに入れ白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑥ ⑤に④を加え、切るように混ぜる。ひじきとすりごまを加え更に混ぜる。
- ⑦ 1口サイズに生地を整え、クッキングシートを敷いた天板にのせる。
- ⑧ 170℃に予熱したオーブンで20分ほど焼いたら完成。

## POINT!

- ◇ アイスボックス(生地を棒状にまとめラップで包み冷蔵庫で45分冷やす)にしてカットすると時短になります。
- ◇ 生地は冷凍庫で2週間保存可能です。

## 栄養価(幼児1人分)

エネルギー 195kcal たんぱく質 2.0g カルシウム 72mg 鉄 1.0mg

