

クッキー



材料(幼児4人分)

- バター…50g (室温に戻しておく)
- 砂糖…25g
- 小麦粉…90g

※すぐ焼く場合は、オーブンを
170℃に予熱しておく。

作り方

- ① ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで泡立て器でよく混ぜる。
- ② 砂糖を加えて全体に馴染むまで混ぜる。
- ③ 小麦粉をふるって加え、ヘラなどでこねないよう、ひとまとめにする。
- ④ 2～3mmくらいの厚さに伸ばして型抜きをする。
- ⑤ くっつかないように天板に並べ、13分焼いたらできあがり。

POINT!

- ◇ バターや砂糖を混ぜたり、粉をふるったり、型抜きをする作業はこどもがお手伝いすることができます。(デコレーションシュガーなどで飾りつけしても楽しめます)
- ◇ 型抜きせず、生地を棒状にまとめて2～3ミリの厚さで包丁で切って作ると簡単に作ることができます。(生地は冷凍で2週間保存できます。自然解凍してから焼いてください。)

栄養価(幼児1人分)

エネルギー 190kcal たんぱく質 1.9g カルシウム 7mg 鉄 0.1mg

