

# 米粉の黒ごまきなこクッキー



## 材料(幼児4人分)

- 米粉…50g
- きな粉…10g
- 砂糖…20g
- 豆乳クリームバター…30g
- 無調整豆乳…25cc
- 黒いりごま…10g

## 作り方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② 黒ごま以外の全ての材料を合わせ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ 混ざったところで黒ごまを加え、ラップを広げて棒状にする。
- ④ 冷凍庫で生地をねかせる。
- ⑤ 2～3mmの厚さの輪切りにカットし、天板に並べる
- ⑥ オーブンで180℃15分焼いてできあがり。

## POINT!

- ◇ 小麦粉も卵も乳製品も不使用のクッキーです。
- ◇ 米粉は振るわなくてもそのまま使用できるので使いやすいです。
- ◇ アレルギーのあるこどもと一緒に型抜きを楽しめます。

## 栄養価(幼児1人分)

エネルギー 49kcal たんぱく質 2.8g カルシウム 15mg 鉄 0.2mg

