おやつ

おうちで作ろう！！
♪保育園給食♪

青のりクッキー

卵もバターも使わずに作るので、
アレルギーのお子さんも安心して
召し上がれます。
青のりの風味がかおるクッキーです。

材料（4人分）

薄力粉	60ｇ
ベーキングパウダー	1.5ｇ
サラダ油	16ｇ
砂糖	20ｇ
調整豆乳	16ｇ
青のり	小さじ1/3

作り方

① ボールに材料を全て加えて、よく混ぜる。

② 生地を四角く棒状に伸ばし、冷蔵庫で30分～1時間程度寝かす。

③ オーブンを170度に予熱しておく。

④ 生地を8㎜程度にスライスし、オーブンシートを敷いた鉄板に並べる。

⑤ オーブンで12～15分程焼く。うっすらと焦げ色が付いたらできあがり。

立川市保育課