



さつまいも入りサクサククッキー



材 料 (20枚分)

片栗粉	20 g
米粉	10 g
アーモンドプードル	20 g
さつまいものうらごし	30 g
ショートニング	25 g
きび糖	20 g

作り方

- ① さつまいもをゆでて、うらごしする (フードプロセッサーにかけてもよい)。
- ② すべての材料を混ぜ合わせる。
- ③ ポリ袋に入れて、袋のうえからめん棒でのばす。
- ④ 生地が柔らかいため、冷凍庫で20分ほど冷やす。
- ⑤ すばやく、クッキー型で抜いて、180℃に予熱したオーブンで15分焼き、あら熱をとる。

ココア入りサクサククッキー

COCOA

材 料 (20枚分)

米粉	20 g
片栗粉	30 g
ショートニング	15 g
A-1 ソフトマーガリン	15 g
コーンスターチ	10 g
きび糖	25 g
メープルシロップ	大さじ 1/2
純ココア	大さじ 1
水	大さじ 1

作り方

- ① ボウルに水以外の材料を入れさっくり混ぜる。
- ② 水を少しずつ加えまとめ、ポリ袋に入れてめん棒でのばす。冷凍庫で20分冷やす。
- ③ クッキー型で抜く。180℃に予熱したオーブンで15分焼き、あら熱をとる。



アレルギー原因物質27品目不使用
ポーソー油脂株式会社

米粉の蒸しパン

材 料 (10個分)

米粉	120 g
ベーキングパウダー	4 g
砂糖	70 g
油	10 g
水	100 g
いちごジャム	30 g

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーを混ぜて振っておく。
- ② ①に残りの材料を加えて混る。
- ③ カップに入れて温めておいた蒸し器に入れ、強火で18分蒸す。

