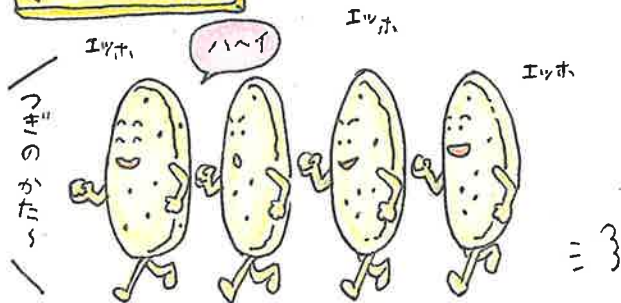


# 黒ごまクッキー

← オープンこち



ゆかせんせいのおススメ一言

ごまがポチポチして  
おいしいです。



<材料 作りやすい分量(約20枚)>

小麦粉 130g  
 ベーキングパウダー 4g(小さじ1)  
 卵 50g(1個)  
 バター 50g  
 砂糖 50g  
 黒ごま 20g

<作り方>

1. 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
2. バターは室温に戻しておく。
3. バターをクリーム状に練り、砂糖を加えて混ぜる。  
溶き卵を少しずつ加える。  
卵は最後に塗る用に少し残しておく。
4. ①を加え、混ぜる。ごまも加え混ぜる。
5. 適当な大きさに丸め、表面に卵を塗る。
6. 190~200℃のオーブンで約15分きつね色に焼く。

祖納保育所給食担当発行

<栄養価(幼児1人あたり)>

エネルギー	カルシウム	食塩
126kcal	41mg	0.1g