



栗津こども園

ひじきクッキー(4人分)

おやつ

* 材料名

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	5g
乾燥ひじき	5g
バター	30g
砂糖	40g
卵	2個
白すりごま	大さじ2

* 作り方

1. 乾燥ひじきを水で戻し、ミキサーにかける。
2. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいでふるっておく。
3. ボウルにバターと砂糖を入れ、混ぜ合わせ、白っぽくなったら、少しずつ溶き卵を加える。
4. 3に1と2を加え、ゴムベラで全体を混ぜ合わせる。
5. 生地を一口サイズの丸い形に整え、天板にのせる。
6. 170℃のオーブンで20分ほど焼いたら出来上がり。

【先生方のコメント】ひじきをミキサーにかける際は、少量の水を加えると空回りせずに細かくなります。やわらかめの生地なので、筒状にして凍らせて切ると扱いやすいです。

いつもひじきが苦手な子も、すすんで食べる姿を見ることができました。

焼き上がりがソフトクッキーのような食感で、

小さい子でも食べやすいクッキーです。

