

## <料理名> 米粉のさつまいもクッキー

<材料> 4人分

三温糖 16g (大さじ1杯)

さつまいも 50g (小1/2個)

マーガリン 50g

紫芋パウダー 8g

黒ゴマ 4g (ひとつまみ)



<作り方>

- ① さつまいもを茹でるか蒸してつぶす。
- ② 三温糖に常温に戻しておいたマーガリンを加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ ②に米粉、さつまいもを加えてよく練り、生地を 3/1 量と 3/2 量に分けておく。
- ④ ③で分けた 3/1 量の生地に紫芋パウダーを混ぜておく。
- ⑤ ③と④の生地別々に冷蔵庫で 30 分ほど寝かせる。
- ⑥ ③で分けた 3/2 量の生地を棒状にのばす。その周りに④の生地を平たくのばして巻きつける。
- ⑦ 1 cm～1.5 cm幅に包丁で切っていく。
- ⑧ 表面の黒ゴマをのせて、180℃のオーブンで 20 分焼く

<ワンポイント>

食物アレルギー (小麦、卵) のある子も食べられます。

マーガリンはサラダ油でも代用できます。

バターを使うとマーガリンより風味が良いです。