

# すくすく人気レシピ紹介

H31年4月

今月はきな粉クッキーをご紹介します。材料を測って混ぜたら、まるめて焼くだけの簡単クッキーです。生地にココアや抹茶を混ぜ込んだり、レーズンやチョコチップを加えたりすればさまざまなアレンジができますよ。すくすくでも人気のメニューですのでご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

## ★ きな粉クッキー（15枚分）

### <生地>

小麦粉	…	140g	牛乳	…	大さじ1
バター	…	100g	バニラエッセンス	…	少々
砂糖	…	40g	きな粉	…	適量

- ①小麦粉はふるい、バターは室温に戻しておく
- ②バターをクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる
- ③②にバニラエッセンスと牛乳を加え混ぜ合わせる
- ④小麦粉ときな粉を一度に加えさっくりと混ぜ合わせ、ひとつにまとめる
- ⑤生地を丸め平たくしオーブンシートをしいた天板に間隔を置いて並べる
- ⑥170度のオーブンで約15分間焼く（裏を見て焼き色がついていればOK）
- ⑦焼きあがったらよく冷まし、お皿に盛り付けて完成