



## 【保育園】米粉のチョコチップクッキー



### 材料(1人分)

米粉パンケーキミックス(小麦不使用のもの)	20g(大さじ2と1/2)
砂糖	2g(小さじ1/2強)
調整豆乳	4g(小さじ1弱)
バター	8g(小さじ2)
チョコチップ	適量

### ★栄養士よりワンポイント★

米粉のパンケーキミックスを使用することで、サクサクほろほろの食感に仕上がります。調整豆乳を使用していますが、牛乳に代えても美味しくできます。この分量だと、おわん等で手軽に作れるので、ぜひご家庭でも作ってみてください！

### つくり方

- ① バターを常温に戻す。
- ② 米粉パンケーキミックス、砂糖、①のバターを合わせる。調整豆乳も少しずつ加えながら混ぜ、クッキー生地を一つにまとめる。

★お手伝いポイント★ ざいりょうをまぜてみよう！

- ③ クッキングシートの上で、クッキーを好きな形に成形し、チョコチップでトッピングする。

★お手伝いポイント★ すきなかたちのくっきーをつくって、かざりつけしてみよう！

- ④ トースター(オーブんだと170~180℃)で10~15分程度、うっすらと色づくまで焼く。

※焼き時間は、クッキーの厚みによって変わるので、様子を見ながら焼いてください。