【保育園】黒ゴマ焼きかりんとう

材料(作りやすい分量)

小麦粉　150g(1.5 カップ)
砂糖　40g(大さじ 4 と 1/3 強)
黒ゴマ　40g(大さじ4と 1/2)
ベーキングパウダー　4g(小さじ 1)
ごま油
30g（大さじ2と1/4 弱)
豆乳　45g(大さじ3)
油　適量

※計量カップは 200ml サイズを使用

つくり方

① 材料を計る。
② ボールに、小麦粉、砂糖、黒ゴマ、ベーキングパウダーを入れる。
③ 豆乳とごま油を合わせ、②に注ぎ、へらで混ぜ合わせる。
④ ③で出来たかりんとうの生地をクッキングシート、またはラップにめん棒などで、厚さ5ミリ位に平らに伸ばす。
⑤ ④を冷蔵庫で、1時間ほど冷やす。
⑥ ⑤を 5 ミリ×5 センチの長さに切り分ける。
⑦ ⑥に油をかけ、185℃で、10 分間、オーブンで焼く。
⑧ 冷まして完成。

八王子市立石川保育園