

12月5日おやつメニュー

おひさまボーロ

【材料】（4人分）

マーガリン	大さじ2（25g）
卵	1個
砂糖	大さじ3（25g）
小麦粉	大さじ7（60g）
グラニュー糖	10g



【準備】

- 小麦粉はふるっておく。
- マーガリンは室温にもどしてやわらかくしておく。

【作り方】

- ① 卵と砂糖をよく混ぜる。
- ② ①にマーガリンをよく混ぜる。
- ③ ②に小麦粉を数回に分けて混ぜる。
- ④ 鉄板にオーブンシートをしき、生地をスプーンなどを使い丸く落とし、グラニュー糖をふりかける。
- ⑤ 170℃に予熱をしたオーブンで、約15～20分焼いて出来上がり！

一度に入れるとダマ
になりやすいので、
注意が必要!!