

6月10日 おやつメニュー

おからクッキー

【材料 12枚分】

おから	50g
小麦粉	50g
卵	1/2個
無塩バター	25g
砂糖	25g



【作り方】

- ① おからをフライパンで乾煎りし、水分をとばして冷ましておく
- ② 小麦粉はふるいにかける
- ③ 室温に戻しておいたバターを白っぽくなるまで泡だて器でよく混ぜる
- ④ 砂糖と溶き卵を順に入れよく混ぜる
- ⑤ ④へ小麦粉、冷ましたおからを入れ、こねないようさっくりと混ぜる
- ⑥ 生地がまとまったら、ラップに包み冷蔵庫で30分程寝かせる
- ⑦ 天板にオーブンシートを敷き、好きな形に生地を並べ、180℃のオーブンで約15～20分焼き完成！

☆おからを乾煎りする時は、フライパンに焦げ付きやすいので、焦がさないように弱火でじっくり、よくかき混ぜながらいることをおすすめします♪