

～さつま芋クッキー～

*材料(500円玉大10枚分)

- ・ホットケーキミックス 大さじ6
- ・豆乳 大さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・ショートニング 小さじ4
- ・さつま芋 1/3本分
- ・グラニュー糖 適量

*作り方

- 1、さつま芋を皮をむいて湯がき、ボウルに入れてしっかりと潰し粗熱をとる。
- 2、1のボウルに豆乳、砂糖、ショートニングを入れてしっかりと混ぜ合わせて、ホットケーキミックスを入れてさっくりとあわせて、ラップを広げて500円玉くらいの大きさの棒状に巻いて、冷凍庫で固める。
- 3、2が固まれば、まな板やトレーなどの上にグラニュー糖をひろげ、その上で2を転がすようにし表面にまぶしてから、5mmくらいでカットしてオーブントレーに並べる。
- 4、3を180℃で10分～12分ほど焼きあげればできあがりです。
あがりです。

<ワンポイント>

*今回は「さつま芋」ですが、「かぼちゃ」や「にんじん」などで作っておいしいのができますが、その時には野菜に含む水分量が違うので、豆乳を減らしてください。

*「ココアパウダー」を入れると、こどもたちの好きな味になるので作ってみてください。

