

## 玉ねぎとごまのビスケット



《材料 約20個分》

- 小麦粉 100g
- 玉ねぎすりおろし 35g
- 白ごま 7.5g
- 塩 1g 鶏ガラスープの素 1g
- サラダ油 30cc

《作り方》

- ① ボウルに小麦粉、塩、鶏ガラスープの素、サラダ油を加えて混ぜる。
- ② 玉ねぎはすりおろすかフードプロセッサーで細かくする。
- ③ ①の生地にすりおろした玉ねぎと白ごまを混ぜる。(この時こねずにさっくり混ぜる事がポイントです)
- ④ ③の生地を2~3mmの厚さに伸ばして、生地にフォークで空気穴を開ける。  
細く切ってオーブン皿に並べ、180℃に余熱したオーブンで20分焼く。

※甘くない、塩味のビスケットです。