

米粉クッキー

【材料】 作りやすい分量

米粉	60g
きなこ	30g
片栗粉	10g
きび砂糖	40g
こめ油	40g
豆乳	30g



【作り方】

- 1 米粉、きなこ、片栗粉、きび砂糖をボウルに合わせておく。
- 2 1にこめ油を入れて手ですり合わせる。
- 3 2に豆乳を少しずつ加えてひとまとまりにする。

※豆乳は少しずつ入れて生地のかたさを調整してください。

ラップの上に生地を置き、その上にラップを置いて生地を挟んだら棒で生地を伸ばし、好きな型でくり抜く。

- 4 170℃に熱したオーブンで12～15分程度焼いたら完成。



卵、乳製品、小麦粉不使用で、小さなお子さんにもおすすめです！

米粉特有のサクサクホロホロした食感のクッキーです！