

わらしべ 第2保育園
作って食べよう

2025. 2. 20



玉ねぎクッキー

〈材料〉 10枚分

a	米粉	160g
	片栗粉	30g
	白みそ	30g
	きび糖	24g
	B.P.	10g
	なたね油	20g
	玉ねぎ	1/4個
水	適量	

〈作り方〉

1. みじん切りにした 玉ねぎを油で揚げ焼きにする。
2. aの材料を全てボールに計り入れる。
3. 1をボールに入れ、油と粉をこすり合わせながらなじませる。
4. 水を少量づつ入れ、1まとまりにする。
5. 好きな形に整える。薄めにするのがおすすめです。
6. 170°Cのオーブンで15分焼く。固さをみて天板のおきを
変えてさらに10分焼く。

→ 冷ますとかりんとうの様なクッキーです。