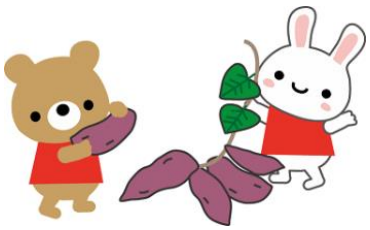
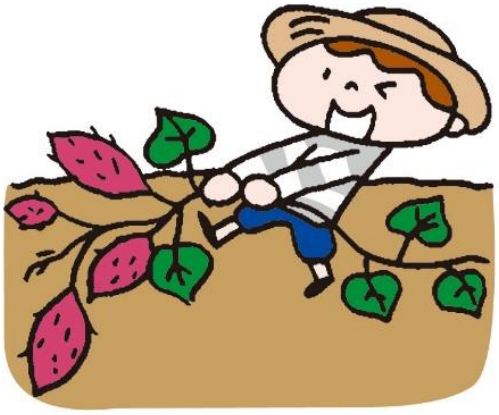
親子で一緒に
さつまいものソフトクッキー



【材料】（約 10 個分）

・さつまいも　50g（皮をむいたもの）
・砂糖　　大さじ 1
・サラダ油　大さじ 1
・水　　大さじ 1
・米粉　　15g
・片栗粉　　10g



【作り方】

① さつまいもは皮をむいて 10 分程水にさらし、耐熱皿にのせラップをかけて、電子レンジ（600W）で 1 分程度加熱する。柔らかくなったさつまいもをポリ袋やチャック付き袋に入れてよくつぶす。
※手でつぶせる固さになっていない場合は、追加で加熱する。
※袋は食品用を使用する。

② ①に砂糖とサラダ油と水を入れて、袋の上からよく揉んで混ぜ合わせる。

③ ②に米粉と片栗粉を入れて、今度はひとまとまりになるまで揉む。

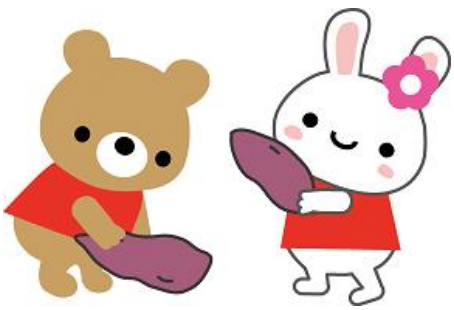
④ ③を食べやすい大きさに成形する。

⑤ 下記の焼き方を参考に焼き上げる。

≪フライパンの場合≫
成形したものを並べ、軽く焼き目がつくまで両面を焼く。

≪ホットプレートの場合≫
160℃に余熱し、成形したものを並べ、軽く焼き目がつくまで両面を焼く。

≪オーブンの場合≫
170℃に余熱し、クッキングシートを敷いた天板に成形したものを並べ、10～15 分焼く。



冷めるとかたくなりますが、
電子レンジで 10 秒ほど温める
とやわらかさが戻ります。