

きな粉クッキー

材料

A {
きな粉・・・30g
米粉・・・150g
片栗粉・・・40g
塩・・・1g

B {
メープルシロップ・・・100g
菜種油・・・50g
豆乳・・・30g

作り方

- ① Aをボウルに入れふるう
- ② 別のボウルにBの材料を入れてしっかり混ぜ、乳化したら①のボウルに加え混ぜる
- ③ 5ミリほどにのばして好みの型でめくか、包丁で切る
- ④ 170℃で20～25分焼く