



結城食品のおからと北川製粉所のきな粉を使ったスイーツレシピ♪

★ きな粉の和風クッキー ★



【材料】

おから	120 g
きな粉	30 g
牛乳	大さじ1
バター	50 g
砂糖	50 g
卵	1/2個

※オーブンを160℃に温めておく

1



①ボウルにバターを入れ、泡だて器でクリーム状になるまで練る

2



②砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる

3



③卵を溶き入れ、混ぜる。

4



④おから、きな粉、牛乳を加えて混ぜ合わせる

5

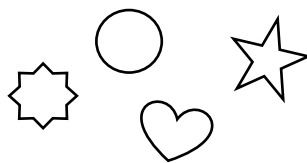


⑤ ④を棒状にしてラップに包み、冷蔵庫で30分置く

6



⑥ ⑤の生地をカットし、クッキングシートを敷いた天板に並べ、オーブンで15分焼く



抜き型を使ったり、こねこねしてオリジナルの形にチャレンジしてみは？



緑茶にも合う！
和風クッキーの完成♪