

ロッククッキー



＜材料 3～4cm丸形 約40枚分＞	
バター	100g (大さじ5弱)
三温糖	80g (大さじ9)
小麦粉	200g (1カップ弱)
ベーキングパウダー	1.2g (小さじ1/4)
ミルクココア	80g (大さじ9)
豆乳	適量
アーモンドダイス	50g
(アーモンドを砕いたもの)	

＜作り方＞

- ① 常温でやわらかくしたバターをクリーム状にし、三温糖を入れよく混ぜる。
- ② ①に合わせておいた小麦粉とベーキングパウダー、ミルクココアを振り入れ混ぜる。生地が固い場合は豆乳を入れて調節する。
- ③ ②にアーモンドダイスを加え、混ぜる。
- ④ 生地がなじんだら厚み、大きさを整えて天板に並べる。
- ⑤ 170℃のオーブンで12～15分焼く。



園では3歳未満児に誤嚥防止のため、アーモンドダイスは入れずに作っています。
クッキーをスティックの形にすると小さな子も握みやすくなりますよ♪

