

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

さつまいもクッキー



《材料》 7個分

さつまいも・・・140g バター・・・42g 砂糖・・・28g
卵・・・1ケ 小麦粉・・・95g 牛乳・・・80cc ごま・・・1.5g

《作り方》

- ①バターを室温でやわらかくし、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②①に茹でたさつまいもと溶き卵を混ぜ合わせて、小麦粉をふるいにかけてながら加え、ごまを入れざっくり混ぜる。
- ③②を丸く形成する。
- ④160℃で20分程度、きつね色になるまで焼く。