

デザート・ドリンク

## 米粉の塩麴クッキー

[1人分] エネルギー：212kcal 塩分：0.4g



### 材料 [4人分]

- 米粉：80g
  - アーモンドプードル：20g
  - 米油：大さじ3
  - 塩麴：小さじ1～2
  - 元氣糖シロップ(※)：大さじ3
- ※元氣糖シロップは、元氣糖（粗製糖）と水を1：1鍋に入れ沸騰させ、冷ましたもの

### 作り方

1

米粉とアーモンドプードルをよく混ぜておきます。

2

米油を入れ、油が均一になるように手でよく混ぜ合わせます。※両手を合わせてこするようになじませ、粉チーズ状になるくらいまで均一にします。

3

"2"に塩麴、元氣糖シロップを入れてよく混ぜ、ひとまとまりにします。

4

"3"の生地を麺棒で伸ばし、好みの型で抜きます。

5

160度に余熱したオーブンで15～20分焼きます。

### 【ワンポイントアドバイス】

- 米粉を小麦粉に変えると、型を抜く際に崩れにくいですが。
- クッキーの厚みは5mm程度が目安です。

- 塩麴の作り方は下記ページをご参照ください。

「塩麴」のレシピ <https://caregohan.jp/recipe/detail/283>