

デザート・ドリンク

## 玄米クッキー

[1人分] エネルギー：260kcal 塩分：1g



## 材料 [4人分]

- 玄米粉：50g
- 薄力粉：100g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- 卵：1個
- オリゴ糖：40g
- 油：大さじ2
- 塩：ひとつまみ

## 作り方

1

粉類をふるいます。

2

"1"に残りの材料を加え混ぜて、30分ほど生地を寝かせます。

3

生地を5mm厚さに伸ばし、お好みの型で40枚に型抜きをします。

4

180℃のオーブンで15～25分焼きます。

## 【ワンポイントアドバイス】

- ピーナッツや、胡麻を入れると香りがいいです。