


| コーンフレーククッキー（乳・小麦） | | | (幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください |
|-------------------|------|--------|---|
| 材 料 | 分 量 | 備 考 | 作 り 方 |
| 薄力粉 | 15g | 大きじ2弱 | <p>バターは室温にもどし、柔らかく練っておく。小麦粉、スキムミルク、ベーキングパウダーは合わせて振るっておく。バターに砂糖を加えて混ぜ、振るった小麦粉を加えて混ぜ合わせ、牛乳を加えて生地をまとめる。コーンフレークを8割程度入れて混ぜ、天板に生地を落として上から残りのコーンフレークをのせ、オーブンで焼く。焼きあがったら切り分けて、皿に盛る。</p>  |
| スキムミルク | 4g | 小さじ2 | |
| ベーキングパウダー | 少々 | | |
| バター(無塩) | 7.5g | 大きじ2/3 | |
| 砂糖 | 5g | 大きじ1/2 | |
| 牛乳 | 7.5g | 大きじ1/2 | |
| コーンフレーク(フロスト) | 5g | | |
| | | | <p>エネルギー 169kcal たんぱく質 3.1g 脂質 6.9g カルシウム 78mg 鉄 0.6mg 食塩相当量 0.2g</p> |

料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。