

| じゃがいものクッキー（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 |
| じゃがいも | 30g | | <p>じゃがいもは茹でてつぶす。 バターは室温に戻してこねて柔らかくする。 に砂糖を2～3回に分けて加え混ぜ、砂糖がバターになじんだらバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。 薄力粉を加えてさっくり混ぜあわせ、全体がなじんだらじゃがいもを加えて混ぜ合わせひとかたまりにする。 成形し冷蔵庫で休ませる。 休ませた生地をとりだして切り分け、180 のオーブンで15分程度焼く。</p> <p>じゃがいもを、さつまいもやかぼちゃなら同量、アーモンドパウダー6gなどに変更してもおいしくできます。</p> |
| バター（無塩） | 10g | 大きじ1弱 | |
| 砂糖 | 6g | 小さじ2 | |
| バニラエッセンス | 少々 | 少々 | |
| 薄力粉 | 20g | 大きじ2強 | |
| | | | <p>エネルギー 196kcal たんぱく質 2.1g 脂質 8.7g カルシウム 7mg 鉄 0.3mg 食塩相当量 0g</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。