


マープルクッキー(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
バター	10		<p>小麦粉はふるっておきます。            バターを柔らかく練り、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜます。さらにアーモンド(粉末)を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加えます。            に を加えて混ぜ、生地を2つに分けます。            片方にふるったココアを混ぜココア生地にします。もう一方はプレーン生地になります。            2種類の生地を適宜混ぜ、マープル状にし、棒状にまとめてラップをかけて冷蔵庫で休ませます。            3～5mmの厚さに切り分け、オープンで焼きます。</p> <p>ココアを混ぜる生地の量は好みで変更します。</p>
砂糖	6	大きじ2/3	
小麦粉	20	大きじ2強	
アーモンド(粉末)	9		
牛乳	2.5	小さじ1/2	
ココア(純ココア)	0.2	少々	
バニラエッセンス	少々		
			
			エネルギー 228kcal    たんぱく質 3.6g    脂質 13.4g カルシウム 31mg    鉄 0.5mg    食塩相当量 0g
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。			

