

PariPari! PoriPori! Club!



お菓子作りの素敵なアイテム！



米ぬかクッキー

米ぬかで手軽に焼おやつ！ 米ぬか+チョコ&ヨー

材料(5~6人分)

米ぬかの香ばしい香りと自然な甘さ！カフェメニューで食物繊維も手軽においしく！

薄力粉	200g
いりぬか	大さじ 2 杯
ココアパウダー	大さじ 1 杯
ベーキングパウダー	小さじ 1/4
砂糖	80g
卵(Mサイズ)	1 個
バター	100g
バニラエッセンス	少々
チョコチップ	15g



内容量 300gor550g オープン価格

作り方

オーブンを 180 度にあたためます。

バターをボールにとり、木べらでクリーム状に練り、砂糖を加えて混ぜます。

卵を割りほぐし、3~4 回にわけて分離しないように の中に入れて混ぜ、バニラエッセンスを 1~2 滴落とします。

薄力粉とベーキングパウダーを混ぜてふるいにかかけ、米ぬか、ココアパウダーと の中に加えて軽く混ぜます。

鉄板にアルミホイルをひき、その上に 500 円玉大の大きさに丸めた生地を置き、チョコチップをのせます。

オーブンの上段で 180 度、約 16 分間焼きます。

生地が厚すぎると火が通りにくくなります。 オープンへの出し入れの際には、火傷などにご注意下さい。

つけもと株式会社