



カレー味のクラッカー

25分

カレー風味が香る野菜が入ったクラッカーです。

噛む練習にもなりますよ♪



乳。卵アレルギーがある子ども皆と同じおやつが食べられます☆彡

材料	作りやすい分量
にんじん	1/2本
小麦粉	大さじ7
片栗粉	大さじ7
油	大さじ3
塩	少々
カレー粉	少々

作り方

- ① にんじんはすりおろしておく。
(又はみじん切りにしてレンジで柔らかくしておく。)
- ② ①にその他の材料を全て入れ、へらなどで切るように混ぜる。
- ③ 全体がまとまったら厚さ2mm位に薄くめん棒などで伸ばす。(生地をラップでサンドして手で伸ばす方法もあります)
- ④ フォークなどで表面に穴を開け、食べやすい大きさにし、200℃のオーブンで20分前後、焼き色がつくまで焼く。

