

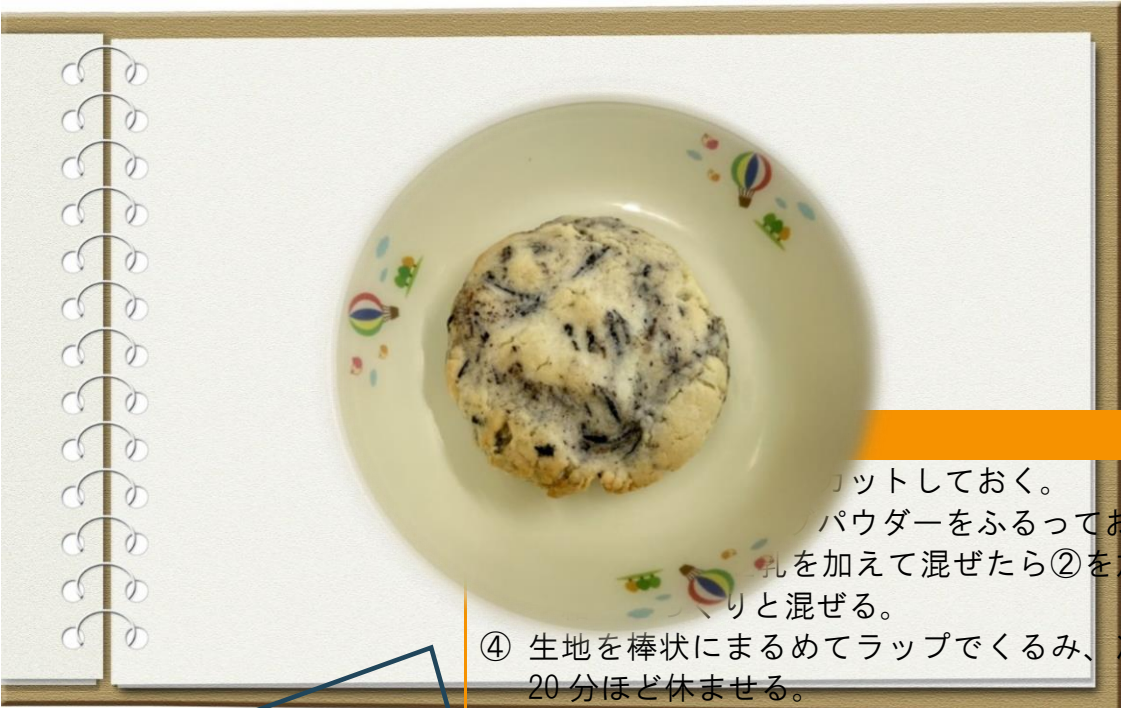


ひじきのクッキー

60分

ひじきの戻し
時間はのぞく

ごはんのお供でお馴染みの「ひじき」がクッキーになりました。ほんのりと磯の香りが広がりおいしくいただけます。乳・卵不使用です。



- ③ 生地をラップで包み、冷蔵庫で20分ほど冷やす。
- ④ 生地を棒状にまるめてラップでくるみ、冷蔵庫で20分ほど休ませる。
- ⑤ 天板にクッキングシートをひき、④を包丁でカットしておく。
- ⑥ オーブンを170℃で予熱し、15分程度焼く。

ひじきには、骨を強くするカルシウムや腸をきれいにする食物繊維がたっぷり含まれています。子どもも大人もうれしいおやつです。

*ご家庭のオーブンによって、温度や焼き時間は調整してください。

材料	作りやすい分量
小麦粉	60g
ベーキングパウダー	1g
油	大さじ1
三温糖	大さじ2
豆乳	15cc
ひじき	1g