

バナナクッキー

バナナの甘さ^{あま}がおいしい
型抜き^ぬクッキーです！
プレゼントにもいいですね。

バナナを
つぶしすぎないようにして
作りましょう！



| | | |
|------------------------------------|---------------|--------|
| 材 料 (約 20 枚 の 分) | 【粉類】 | |
| | ・薄力粉 | 130g |
| | ・ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| | ・とうもろこし 豆乳 | 大さじ2 |
| | サラダ油 | 大さじ1 |
| | バナナ | 1と1/2本 |

| | | |
|--------|------------|-----------|
| 用 具 | はかり | ぬ 抜き型 |
| | 計量スプーン | 竹串 |
| | キッチンばさみ | アルミホイル |
| | ジップロック | オーブントースター |
| | めんぼう 麺棒 | |



作り方



1 ジップロックにバナナを入れ、上から
手でつぶします。



2 とうもろこし
豆乳、サラダ油を入れます。



3 よく混ぜます。



4 粉類を入れます。



5 さらによく混ぜ、ひとまとまりにし
ます。



6 ジップロックの上からめんぼう
で平らにし、冷蔵庫で約1時間休ませ
ます。キッチンばさみで切って開
きます。



7 抜き型で抜き、アルミホイルを敷いた
オーブントースターのお皿にのせ
ます。



8 竹串で穴を開けます。



9 温めたオーブントースターで約6分焼
きます。

いちごオレゼリー

いちごと牛乳でピンクの

かわいいゼリーができます。

上にもいちごをのせて、よりかわいく!

いちごは
つぶしすぎないのが
ポイントです!



| | | | | | |
|-------------------------|--------|-------|--------|--------|-------|
| 材 料 (4 個 分) | いちご | 180g | 用 具 | はかり | おたま |
| | 粉ゼラチン | 5g | | 計量カップ | ラップ |
| | 水 | 大さじ2 | | 計量スプーン | 電子レンジ |
| | 牛乳 | 150ml | | ボウル | プラカップ |
| | 飾り用いちご | 4個 | | スプーン | |

アレルギー置き換えレシピ

ぎゅうにゅう 牛乳 → とうにゅう 豆乳

材料の準備



へたを取ります。

作り方



1 水に粉ゼラチンをふり入れ、スプーンで混ぜてふやかします。ラップをかけ、電子レンジで約20秒温めて溶かします。



2 ボウルにいちごを入れ、スプーンでつぶします。



3 牛乳を入れて混ぜます。



4 1を入れて混ぜます。



5 プラカップに入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。



6 飾り用のいちごをのせます。