

## ◎ 米粉のかぼちゃクッキー

### <材料>

かぼちゃ（黄色い部分）	60g
米粉のホットケーキミックス	120g
アレルギー用マーガリン	大さじ3
グラニュー糖	30g

### (作り方)

- ① かぼちゃを蒸して柔らかくし、柔らかくなら潰す。（緑の皮も使えますが、色合いは黄色だけの方がきれいです）
- ② 残りの材料と①を混ぜる。
- ③ 一口大に成型し、クッキングシートを敷いた鉄板に並べる。
- ④ 170℃に温めたオーブンで10分ほど焼く。

\*小麦、乳アレルギー児も食べられるクッキーです。黒ゴマを加えたり、グラニュー糖を黒砂糖にしてもおいしいです。

\*かぼちゃの量を増やすとしっとりとした生地に、減らすと固めのクッキーになります。