

米粉クッキー（きなこ味）



合計加熱時間:13分



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さげ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 50枚分（直径3cm/枚）

・米粉（製菓用）	160g	・
・きなこ	40g	・
・きび砂糖（三温糖でも可）	80g	・
・塩	2g	・
・水	60g	・
・サラダ油	60g	・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	13分	160℃

作り方

- 1 米粉～塩をボウルに入れて軽く混ぜ合わせる
- 2 1に水と油を加え、ひとまとまりになるまでよく混ぜる
- 3 生地をラップに乗せ、棒状に成形する
- 4 3を厚さ5mmにカットし、ホテルパンに並べる
- 5 スチコン【設定1】で加熱し、加熱終了後粗熱が取れたら盛り付ける

ホシガキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・三大アレルギーを除去したおやつです。
- ・生地の厚みによって焼き時間を変更してください。

