

【おからピーナッツクッキー】

<材料> (4人くらい)

- | | |
|-------------|-------------|
| ・ おから | 200g (約1個分) |
| ・ 小麦粉 | 350g |
| ・ 白砂糖 | 10g |
| ・ バター | 適量 |
| ・ ピーナッツバター | 少量 |
| ・ 卵 | 少量 |
| ・ スライスアーモンド | 適量 (お好みで!) |



<つくり方>

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② 白砂糖とバターをよく練り合わせ、溶き卵を少しずつ混ぜる。
- ③ ピーナッツバターとスライスアーモンド、おから、小麦粉を入れ、混ぜる。
- ④ クッキングシートをしいた天板に生地を流し入れる。
- ⑤ 180℃に温めたオーブンで30分焼いて出来上がり♪