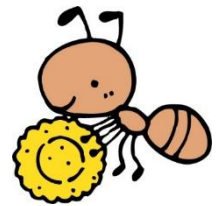




# 米粉の豆腐・ゴマクッキー



## <材 料>

作り方4人前

木綿豆腐 180g 米粉のホットケーキミックス 200g 白ゴマ 24g

## <作り方>

- ① ボールに木綿豆腐をマッシャーで良く潰す。
- ② ①に米粉のホットケーキミックスを入れて良くこねる。
- ③ ②を12等分して丸め、オーブンシートを敷いた天板に載せる。
- ④ あらかじめ180度に予熱したオーブンに③を20～25分焼いて出来上がり。



## <ワンポイント>

3つの材料で出来るので、お手軽に作れますよ！！

小麦、鶏卵、乳アレルギーでも、クッキーを食べることが出来ます。

柔らかめに作りたい場合は、豆腐の量を多くすると良いです。