

紅芋のクッキー



食材名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
ジンゾウ 先生のでんぷん薄力粉	100	360	0.2	10	32	0.2
ジンゾウ 先生のでんぷんホットケーキミックス	100	382	0	3	28	0.6
紫いもの粉	10	37	0.52	-	-	0.01
無塩バター	50	382	0.25	11	9	0
生クリーム	80	346	1.6	64	40	0.1
はちみつ	20	59	0.04	3	1	0
グラニュー糖	10	39	0	0	0	0
合計		1605	2.61	91	110	0.91

【 作り方 】

でんぷん薄力粉、ホットケーキミックス、紫いもの粉、グラニュー糖をボールに入れて混ぜ合わせる。

1角に刻んだバターを加え、手でもみこむようにして混ぜる
生クリームと蜂蜜を加えてよく混ぜる。

鉄板に20個に分けて並べ、180℃のオーブンで約15分焼く。



《ワンポイントアドバイス》



「たなきよレシピ200909」

有限会社オトコーポレーション

 0465-46-1210

〒250-0874 神奈川県小田原市鶴宮223-16