

コーンフレーククッキー

(1人分)
エネルギー 166kcal
たんぱく質 2.0g

(主材料) 小麦粉・牛乳
コーンフレーク
(調理時間) 40分

☆コーンフレークが入り、サクサクとした食感のクッキーです。

レーズンが苦手な子どもでも食べやすくなっています☆

《材料・分量》 子ども 6人分 (おとな 約4人分)

*分量は廃棄量を含みます。

薄力粉	80g (大さじ9)	牛乳	30g (大さじ2)
ベーキングパウダー	1.5g (小さじ1/3)	レーズン	20g (大さじ1・1/2)
バター	35g (大さじ3)	コーンフレーク	50g (カップ1強)
砂糖	50g (大さじ5・1/2)		

※調味料については、大量に作る保育園の量なので、ご家庭では加減して下さい。

【 作り方 】 * 子どものお手伝いできそうなところ

① 事前準備

- ・オーブンを170℃に予熱する。天板にオーブンシートを敷く。
- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせて2回ふるう。
- ・レーズンは湯に浸けてもどし、細かく刻む。
- ・コーンフレークは、細かいパン粉程度の大きさに砕く (ビニール袋に入れ、袋の上から砕く)

刻んだレーズン



- ② 常温に戻したバターをボールに入れ、泡立て器等でクリーム状になるまで混ぜる。その後、砂糖を加えてよく混ぜる。

- ③ クリーム状になった②に、牛乳を固さをみながら少しずつ加え、混ぜる。①の粉を数回に分けて加え、ボールを回しながら、ヘラで混ぜ合わせる。

- ④ ③に①のレーズンと、細かく砕いたコーンフレークを加えて混ぜる。

さらにコーンフレークのサクサク食感を楽しめます♪

- (1) 生地に混ぜ込むコーンフレークを半量にする。残りの半量は生地の表面につける用に粗く(もとの1/2の大きさ程度)砕く【A】。
- (2) ②~④の行程と同じ。
- (3) ティースプーンで②の生地をすくい、【A】が入ったボールの中に落とし、生地の表面につける。
- (4) ③を天板に並べ、まわりのコーンフレークがとれないように生地の表面を少し押さえる。オーブンで焼く。

ポイント

天板に並べる時、生地を薄めにするとう焼き時間を短くできるため、コーンフレークを焦がさず、生地もやわらかく仕上がります。

生地の表面にコーンフレークをつけて焼いたもの



- ⑤ ④の生地をティースプーンですくい、①の天板に並べ、生地の表面を少し押さえる。170℃のオーブンで13分程度焼く。

