

ドロップクッキー

(1 人分)
エネルギー 149 kcal
たんぱく質 1.7 g

(主材料)
小麦粉・バター・牛乳
(調理時間) 約 40 分
※焼き時間含む

混ぜた生地をスプーンで天板に落として焼くだけ！
形を気にせず簡単に作ることができるクッキーです。

《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。

- 小麦粉 108g (1 カップ弱)
- ベーキングパウダー 4.8g (小さじ 1 強)
- バター 36g (大さじ 3) → 常温にもどす
- 砂糖 54g (大さじ 6)
- 牛乳 30g (大さじ 2) → 常温にもどす

※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 オープンを 170℃ に温めておく。小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。



ポイント♪
バターは小さく切ってから常温に戻しておく、混ぜやすいです。



② 常温に戻したバターをボールに入れ、泡だて器でなめらかなクリーム状にする。その後、砂糖を入れよく混ぜ合わせる。



③ ② に牛乳を少しずつ加え、よく混ぜ合わせる。



④ ③ に① の粉を 2~3 回に分けて振り入れ、ボールを回しながらヘラで切るように合わせる。(粉っぽさがなくなり生地がしっとりとするまで混ぜる。)



⑤ 天板にオーブンシートを敷き、④ の生地をスプーンで落とすか、ちぎって並べ、160~170℃ のオーブンで 10~15 分焼く。

出来上がり!



お好みにレーズンや人参のすりおろし・ココアを入れても美味しいちい!

H29 年 2 月に誕生した、板橋区食育キャラクターの【いたばちい】です。区の鳥であるハクセキレイをモチーフにしています。特技は料理。いつもエプロンをつけています。