

にんじんクッキー

【材料/10 人前】

ホットケーキミックス 200g, にんじん 40g, 砂糖 20g,
無塩バター 100g

【作り方】

① バターを電子レンジで溶かす。

※ふんわりとラップして 20 秒程度加熱。溶け切らない場合は様子を見ながら 10 秒ずつ再加熱してみてくださいね。

② にんじんをすり下ろす。

③ オーブンを 180℃に予熱する。

④ 溶かしたバターが入ったボウルに砂糖→すり下ろしたにんじん→ホットケーキミックスの順で、それぞれ少しずつ加えながらその都度かき混ぜていく。

⑤ 丸い形に成形し、クッキングペーパーを敷いた天板に乗せる。

⑥ 余熱したオーブンで 15～18 分程度焼く。粗熱がとれたら完成。

◎材料を混ぜたり成形したりする作業をお子さんと一緒に行ってみるのも良いですね♪