

福女短が考えた



vege recipe

みかんピールクッキー

エネルギー 142kcal (1人あたり)

小麦粉、卵、バターに代わり米粉、片栗粉、アレルギー用マーガリンを使用しています。代表的な冬の果物のみかんで作ったみかんピールの風味を生かしたさわやかな味になっています。



<材料> (4人分)

米粉	30g
片栗粉	20g
みかんピール	10g
砂糖	20g
アレルギー用マーガリン	28g

[作り方]

- 1 クリーム状にしたアレルギー用マーガリンに砂糖を入れてよく混ぜる。
- 2 材料の粉類は袋に入れてよく振り混ぜる。
- 3 ①に②の粉類とみかんピールを入れて、木べらでさっくりとよく混ぜる。
- 4 適度な薄さにのばし、型で抜いて170℃のオーブンで13～15分ほど焼く。粗熱を取って出来上がり。

こちらのレシピは
福女短ホームページにて公開中

福岡女子短期大学
ホームページ



福岡女子短期大学
Instagram



福岡女子短期大学
Twitter

