

スティックさつまいもクッキー



材料

さつまいも	140g
砂糖	20g
バター	75g
小麦粉	125g
片栗粉	13g

作り方

- ① さつまいもの皮を剥き、茹でるかレンジで柔らかくして潰す
- ② ①に砂糖とバターを加えて混ぜたら小麦粉と片栗粉を入れて更にこねる
- ③ シート状に伸ばして冷蔵庫で30分程度休ませる
- ④ 麺棒で伸ばしたら5mm幅のスティック状に切り180℃で12分焼く



給食より

出来上がったあとはホロホロ食感ですが、少し冷めるとカリッと。冷蔵庫で冷やすと次の日はザクザクッと時間が経つごとに食感が変わるおやつです。保育所では某お菓子に見立てたくてスティック状に切って提供をしましたが、家では丸くしてもよし、子どもと一緒に型抜きをしてもよし、好きな形にしてみてください。

