



ふわふわ きな粉



<材料>

<分量>

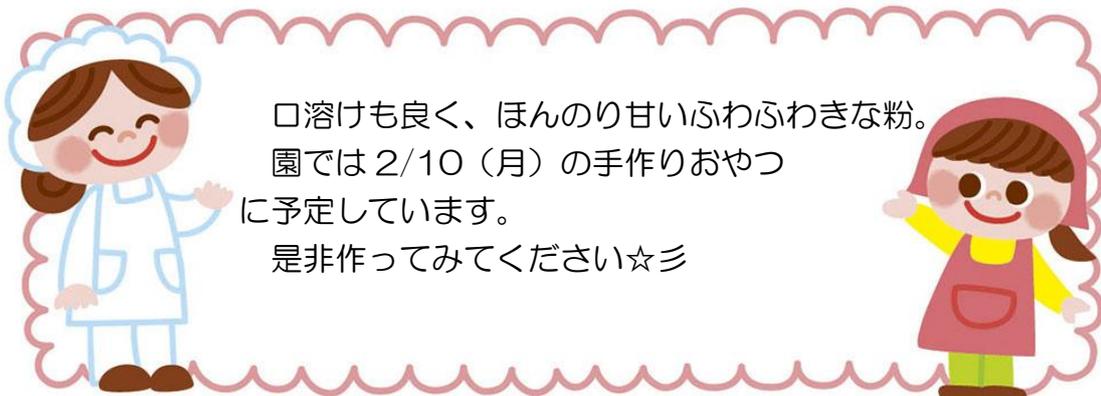
5人分

おつゆ麩	30g (1袋)
マーガリン or 有塩バター	40g
きな粉	25g
砂糖	50g
塩	1~2g

<作り方>

★オーブン 180℃で設定し、予熱しておく

- ① マーガリン（バター）を電子レンジで溶かす
- ② ボウルに麩を入れ、溶かした①を入れ良く混ぜる
- ③ オーブン用の鉄板にクッキングシートを敷き、なるべく平らにして並べる
- ④ 180℃で5分焼く（少し焦げ目がつく程度）
- ⑤ 焼けた麩をボウルに移し、きな粉・砂糖・塩を絡めて出来上がり★



口溶けも良く、ほんのり甘いふわふわきな粉。
園では2/10（月）の手作りおやつ
に予定しています。
是非作ってみてください☆彡