



ジンジャークッキー

12月の大イベント「クリスマス」。
大昔からの定番「ジンジャークッキー」を親子で作ってみましょう。
ツリーの飾りとして楽しんで、作る時も食べる時も楽しんで、家族で
過ごすとおきの時間をクッキーと共に…☆

《材料：約40個分》

※型の大きさによります

- *ライ麦粉・・・80g
- *ホワイトソルガム粉・・・100g
- *塩・・・小さじ1/3
- *なたね油・・・大さじ3
- *しょうがの絞汁・・・小さじ1～1.5
- *三温糖またはきび砂糖・・・大さじ2
- *リンゴジュース・・・大さじ3
- *豆乳ヨーグルト・・・大さじ2

《作り方》

- ①ボールにライ麦粉、ホワイトソルガム粉、塩を入れよく混ぜ、なたね油を入れよくなじませる。
- ②別の容器でAを混ぜ合わせ①に加え生地をまとめる。
- ③ビニール袋の中に②を入れ、その上から麺棒で3～4mm程の厚さにのばし型を抜く。
*型抜きの時、竹串などで穴をあけておき、焼きあがったらヒモを通してオーナメントとして使います。
- ④180℃に温めたオーブンで20分焼く。

固めの素朴なジンジャー
クッキーの出来上がり♪

