

＼子どもと一緒につくろう／

作成：桶川市健康増進課



卵なし♪ 型抜きクッキー

スキムミルクを使ってカルシウム強化

お子さんと一緒にお好みの型抜きで抜き取りましょう♪
乳アレルギーの方は、バター代わりに植物油（分量は少なめ）を。スキムミルクのかわりに小麦粉を足して生地の固さを調節しましょう。



〈材料〉 ＊作りやすい分量

薄力粉 100g

砂糖 30g

＊スキムミルク 大さじ1

バター（無塩） 60g

〈作り方〉

- ① ビニール袋に薄力粉、砂糖、スキムミルクを入れて、振りながら混ぜ合わせる。
- ② ①にレンジで溶かしたバターを加えて、粉っぽさがなくなるまで袋の外からよく揉む。
- ③ ②の生地を袋から取り出し、薄力粉（分量外）をまぶし、麺棒で5mm程度の厚さに伸ばす。
- ④ お好みの型抜きで、抜き取る。オーブンを170度に予熱する。
- ⑤ 170度のオーブンで15分～20分程度焼く。軽く焼き色がついたらOK。冷ましたら、クッキーが固くなります。