

米粉とナッツのクッキー

【材料】 30個分

A	米粉	150g
	アーモンドプードル	65g
	きび砂糖	30g
	塩	少々
	ココナッツオイル	60g
	豆乳	適量
	お好みのナッツ	適量



【作り方】

- 1 ナッツはローストして細かく刻んでおく。
- 2 材料Aはよく混ぜておく。
- 3 溶かしたココナッツオイルと豆乳を混ぜ、2に加える。
- 4 1を3に混ぜる。
- 5 等分にして丸める。
- 6 150度のガスオーブンで20分から25分焼く。

【ワンポイント】

- ☆ どのメーカーの米粉でも作れます。
- ☆ ココナッツオイルは無香のものもおすすめです。
- ☆ オーブンの火力によっては後半10分を145度にしても。
- ☆ 豆乳の濃さで生地ของ固さが変わります。