

～米粉のザクザクバナナクッキー～

調理時間：30分 15個分

～作り方～



1. ボウルにバナナを入れ、フォークでつぶす

<Point>熟れたバナナのほうがつぶしやすくてオススメ

2. 1に米油と砂糖を入れ、泡だて器でしっかり混ぜる

3. オーブンを180度で予熱しておく

4. 米粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合わせ
ゴムべらでしっかり混ぜる

5. ドライフルーツ、ナッツを混ぜ合わせ

オーブンシートを敷いた天板にスプーンで落とす

<Point>高さは1cmほどに合わせると綺麗に焼けるよ

6. 180度で15分焼いたら完成

冷凍すると

ザクザク感がUPするよ！

※お好みでオートミールやチョコチップを入れると
さらに美味しくなってやみつきに(笑)

～道具～

～材料～

*ボウル

*バナナ・・・1本

*フォーク

*米油・・・40g

*キッチンスケール

*砂糖・・・30g

*計量スプーン（小）

*米粉・・・70g

*オーブンシート

*アーモンドパウダー・・・60g

*泡だて器

*ベーキングパウダー・・・小1/2

*ゴムべら

*ドライフルーツ・・・適量

*スプーン

*ナッツ・・・適量