

～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オススメです

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
ゴムベラでしっかり混ぜる

～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
* ゴムベラ	* ドライフルーツ・・・適量
* スプーン	* ナッツ・・・適量

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)