

黒ごませんべい



<材料> 鉄板 1枚分 (約20枚)

(作り方)

米粉 大さじ6

① 全ての材料をボウルに入れて混ぜる。

黒ごま 大さじ1

② 生地をクッキングシートにのせて、麺棒で

砂糖 小さじ1

1mmくらいの薄さに伸ばす。

塩 少々

③ 3cm×3cmの大きさになるよう、包丁で

絹ごし豆腐 50g

切れ目を入れる。

油 小さじ2

④ 185℃に予熱したオーブンで15分焼く。

※生地の厚さはお好みで調節してください。

型抜きすることもできます。