

大根とおからのクッキー



材料	おから	150g	大根	150g
	薄力粉	100g	ベーキングパウダー	小さじ1
	バター	30g	砂糖	80g
	レモン汁	大さじ2		

作り方

(準備) A.バターを常温にもどす。 B.大根をすりおろす。

C.薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

1. バターと砂糖をハンドミキサーでよく混ぜる。
2. 1にCを入れ混ぜ合わせ、B、おから、レモン汁を入れて混ぜる。
3. 天板にシートを敷き、シートの上で生地を厚さ5ミリにのばす。
4. 170℃に予熱したオーブンで30分焼けばできあがり～♪

※大根おろしの水分が多い場合は、大根おろしを軽くしぼりましょう！