

# ごぼうのクッキー

かりっとごぼうが香ばしいクッキー



## 材料 (20 個)

ごぼう	.....	1/2 本 (50g)
なたね油	.....	大さじ 1
豆乳	.....	大さじ 2
三温糖	.....	大さじ 4
米粉	.....	60g
タピオカ粉	.....	40g
なたね油	.....	大さじ 4
塩	.....	ひとつまみ

## 作り方

- 1 ごぼうは、皮をこそげとり、2cm くらいの細切りにする。オーブンは 180°C に余熱しておく。
- 2 フライパンになたね油大さじ 1 を熱し、ごぼうがかりっとするくらいまで炒め、さましておく。
- 3 ボウルになたね油大さじ 4、三温糖を入れ混ぜ、豆乳を少しずつ入れよく混ぜる。
- 4 タピオカ粉、米粉、塩を入れ混ぜ、最後にごぼうを入れ混ぜる。
- 5 20 等分にして、3-4cm の円型にしてオーブンシートに並べる。オーブンで 10 分程度焼く。