

パン粉クッキー

- ◇ パン粉ならではのサクサクほろほろ食感がクセになります。
- ◇ ご家庭にある余ったパン粉でお手軽簡単！

エネルギー 194kcal (5個)

難易度 ★☆☆

アレルギー：小麦・卵・乳・大豆・米



材料 (40個弱分)

◆A

パン粉……125g

小麦粉……25g

ベーキングパウダー……8g

◆B

無塩バター……50g

砂糖……30g

◆C

卵……1個

◆D

玄米フレーク……40g

レーズン……80g

作り方

- ① **生地作り** ボウルに A を入れて混ぜ合わせます。さらに別のボウルに B の室温で戻した無塩バターをクリーム状にして砂糖を加えてよく混ぜます。
- ② ボウル A をボウル B に加え、ヘラを使ってざっくりと混ぜます。
- ③ C の卵を溶きほぐし、②に加え混ぜます。
- ④ D を③に加え、ムラのないようにヘラまたは手でまんべんなく混ぜます。
- ⑤ **成形・焼成** 生地を丸く形作り、クッキングシートを敷いたホテルパン(天板)に並べてオーブンで160℃、13分程度で焼きます。

下準備

- A の小麦粉とベーキングパウダーはふるっておきます。
- B の無塩バターは 1cm 角くらいのさいの目に切って室温に戻しておく(戻し忘れ、時間がない場合は電子レンジ 500W で 10~15 秒温める。溶けないように注意する)

アドバイス

- 焼き時間と温度はガスオーブンでの調理の場合です。家庭用の電気オーブンでは焼き時間や温度が違ってきますので、作製時に調節する必要があります。
- このクッキーは作製日当日に召し上がるのがおすすめです。翌日になるとクッキーのサクサク感が減退してしまいます。
- レーズンの代わりにドライランベリーやチョコチップ、くるみを入れても美味しく召し上がれます。生地にココアを混ぜ込んでも良いでしょう。
- 病院で使用しているものは、「生パン粉」です。「乾燥パン粉」を利用する場合は、水分量が少なくなるため出来上がりの軟らかさ等に若干違いが出るかも知れません。