

あさぎり病院栄養管理室特製ハンドメイドデザートシリーズ

ごまたっぴり

☆ 一口かじると、お口の中でごまの風味がひろがります。

さくさくクッキー

☆ ごまの成分であるセサミンはアンチエイジング（=老化防止）の働きがあります。

アレルギー **卵** **牛乳** **大豆** **小麦** **米**

エネルギー 45kcal/個

難易度 ★☆☆

材 料 （40個分）

無塩バター 100g
砂糖 60g

◆ a

小麦粉 80g
コーンスターチ 70g
白・黒ゴマ 各20g



作 り 方

- ① 無塩バターはボウルに入れ、室温に戻してゴムベラでやわらかくします。
- ② ①に砂糖を加えさらによく混ぜ合わせます。
- ③ ②によく混ぜ合わせた a を加えてサクッと混ぜ合わせます。
- ④ ③を小さく丸めて上から押さえ、ホテルパンに並べてオーブンで焼きます。

◎調理の目安（コンベクションオーブン）

モード	焼き
温度	165℃
時間	16分

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。
- ★ 無塩バターをやわらかくするときは、ゴムベラを使用しましょう。泡立て棒ではバターに気泡が入り、焼き上がりの際にひび割れする恐れがあります。
- ★ コーンスターチの代わりに片栗粉を使用しても構いません。
- ★ ホテルパンには丸めた生地を並べる際は、クッキングシートを利用、直置きいずれでも構いません。