

クリスマスムード満点の人形お菓子 ジンジャーマンクッキー

材料

45枚（クッキー型3.8cm×4.8cm）

- 米粉 150g
- きな粉 20g
- ベーキングパウダー 小さじ1/4
- シナモンパウダー 小さじ1
- 菜種油 大さじ3
- メープルシロップ 60ml
- 成分無調整豆乳または成分無調整牛乳 40ml
- ショウガのすりおろし汁 大さじ1
- 自然塩 小さじ1/8



作り方

- | | |
|---|--|
| ① | 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーをボウルに入れて混ぜる。 |
| ② | ①に菜種油を入れて手でこすり合わせながら、粉全体に行き渡るようになじませる。 |
| ③ | 液体類（メープルシロップ、豆乳または牛乳、しょうが汁）と塩を混ぜて②に加え、生地をまとめる。粉っぽさが残ったら豆乳（分量外）で調整する。 |
| ④ | 厚さ2、3mmに麺棒で延ばし、型抜きして、オーブンペーパーを敷いた天板に並べる。 |
| ⑤ | 160度に温めたオーブンで25分焼き、天板の上でそのまま冷ます。 |
| ⑥ | お好みで冷めたクッキーにチョコペン（材料外）で顔を描く。 |

POINT

米粉にはグルテンが含まれていないので生地が割れやすい。慎重に扱うこと。

