

## サクサクで食べやすい♪ レーズンスティック

サクサクで軽い口当たりの、  
子どもでも食べやすい  
レーズン入りのおやつです。

普段のおやつはもちろん、  
イベントの際や  
お持ちせにも！



### 【12本分】

- ・薄力粉…100g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・砂糖…8g
- ・サラダ油…30g
- ・水（レーズン戻し汁）…30g
- ・レーズン…24g

★サラダ油を無塩バターに置き換えても◎。濃厚な味わいになります。

★長くて食べづらい場合は、焼き上がった後に短く折ってあげてください。

### 【下準備】

- ・オーブンを190℃に余熱する。

### 【作り方】

- ①レーズンは、お湯に浸けて柔らかくし、キッチンバサミなどで細かく切る。
- ②ボウルに材料をすべて入れて混ぜる。  
生地がまとまってきたら手で軽く捏ねてひとまとまりにし、ラップをして30分程度生地を休ませる。（部屋が暑い場合は冷蔵庫へ）
- ③机にラップを大きめに出し、その上に②を出し厚さ1cmほどの長方形に伸ばす。  
幅1cmほどのスティック状に切ってねじり、クッキングシートを敷いた天板の上に並べる。
- ④190℃のオーブンで13～15分程度焼いて完成。