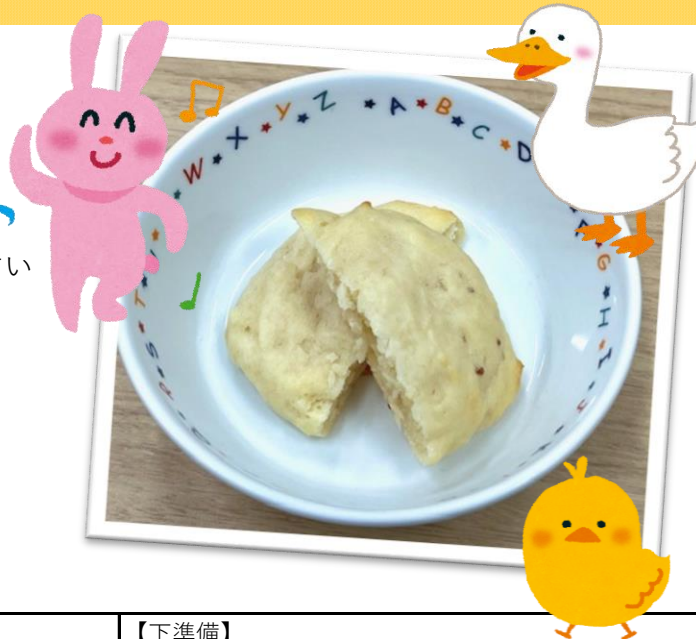


ふんわり食感♪ ソフトビスケット

食感がやわらかいので、
完了食に移った頃の
小さなお子様も食べやすい
ビスケットです♪
残りがちなジャムや
プレーンヨーグルトの
アレンジにも◎



【10枚分】

※作りやすい分量です。

- ・薄力粉…120g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・砂糖…16g
- ・プレーンヨーグルト…120g
- ・いちごジャム…40g
- ・無塩バター…30g

★ジャムの種類を変えても！
甘さによって砂糖の量は調節
して加えて下さい。

★大人の方はドライフルーツや
ナッツを加えても♪

【下準備】

- ・薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせて
ビニール袋に計り、袋をふるっておく。
- ・無塩バターはレンジで温め、溶かしバターに
しておく。
- ・オーブンを180℃に予熱する。

【作り方】

- ①ボウルを計りの上に置き、ヨーグルト、ジャムを
計りながら入れ、混ぜる。溶かしバターを加え
さらに混ぜ合わせる。
- ②混ぜた①に、ふるった薄力粉、ベーキング
パウダー、砂糖を入れ、粉っぽさがなくなる
まで混ぜる。
- ③天板にクッキングシートを敷き、②をスプーンで
10枚分すくい落していく。180℃で14分
程度焼き、火が通ったら粗熱を取って完成。
(裏面に焼き色がついていればOK)