



〈豆ご飯〉

米 2合
 グリンピース(生) 100gくらい
 ☆塩 小1
 ☆酒 大1

- ① グリンピースを洗う
- ② お米を洗い、お水を2合のところに3まで入れる
- ③ ☆を炊く直前に入れ、グリンピースも入れスイッチオン
- ④ 炊きあがったら10分蒸らす。

グリンピースが匂い!!

by cookpad

〈こいのぼりクッキー〉

- (材料 (20~30枚))
- 小麦粉 220g
 砂糖 50g
 バター(常温) 100g
- ① バターをクリーム状になるまでませ、砂糖も2,3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
 - ② ①に小麦粉をふるいながら入れ、さっくり混ぜひとまとめにする
 - ③ ②の生地をクッキングシートの上で5mm程度の厚さにのばし、ラップをし、30分ほど冷蔵庫へ。
 - ④ ③の生地を包丁などでこいのぼりの形に切り、ストローなどで目やウロコの模様をつける
 - ⑤ 180℃のオーブンで約15分焼く

卵不使用クッキー!
 ぜひお子さまと一緒に作ってみてね!

