



柳田保育園



くろごまおやき



【材料 子ども1人分】

- ・黒ねりごま 60g ・黒砂糖 3g ・油 0.35g
- ・ホットケーキミックス 20g ・豆腐 12g

【作り方・ポイント等】

- ① 黒ねりごま、黒砂糖、油を混ぜ合わせておく。
- ② 豆腐をなめらかになるまで、泡立て器で混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを加えてよくこねる。
- ④ ラップを敷き、その上に③の生地を伸ばし広げる。
- ⑤ ④に①を塗り、内側からくるっと丸める。
- ⑥ 1～1.5cm幅に切り、180℃に温めたオーブンで15分程焼く。



- * 水分を加えないのがポイントです。まとまりにくいですが、根気よくこねると、ピザ生地のようにまとまってきます。
- * ⑤の工程の後に冷凍庫で冷やし固めると、包丁で切る時に黒ごまペーストがこぼれ落ちず、作業しやすいです。

