



卵乳小麦不使用

# ジンジャークッキー



## 【材料】 20枚分

- ・ 米粉 60g
- ・ アーモンドパウダー 40g
- ・ 黒砂糖 30g
- ・ 塩 1つまみ
- ・ おろし生姜 大さじ1
- ・ シナモンパウダー 小さじ1
- ・ 無調整豆乳 大さじ1
- ・ 米油 40g
- アイシング用
- ・ 粉砂糖 大さじ4
- ・ 水 大さじ1



食紅などで色を付ける  
こともできます！

## 【作り方】

- ①ボウルに☆を入れ、よく混ぜる。
- ②①に米油を2回に分けて入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③生地がまとまり、ツヤが出てきたら生地を綿棒で5mmの厚さになるように伸ばす。
- ④オーブンを180℃に予熱する。
- ⑤好きな形に型抜きをし、180℃で12分焼く。
- ⑥アイシング用の粉砂糖に少しずつ水を加えながらツヤが出るまでよく混ぜる。
- ⑦焼き上がったクッキーを常温に置き、粗熱が取れたらお好みでアイシングでデコレーションしたら完成！