



# さといもクッキーをつくろう!



①	さといもをつぶす	
②	あぶら しろつぶ しお まぜる	
③	かたくりこ はくりきこ まぜる	
④	めんぼうで のばす	
⑤	かたを ぬく	
⑥	おーぶんで やく 200℃ 15分 <sup>ぶん</sup>	
かんせい!		

## 道具

- ・オーブン
- ・ボウル
- ・クッキーの型
- ・めん棒
- ・クッキングシート
- ・マッシャーまたはフォーク

※あるとべんり!  
・ふくろ  
・さいばし

## 材料 (大きな型で20~30枚分)

- ・さといも (市販の水煮でも○) …100g
- ・サラダ油 …60g
- ・メープルシロップ (ケーキシロップで代用可) …40g
- ・塩…少々
- ・薄力粉…100g
- ・片栗粉…100g

## じゅんび

- ①オーブンを200℃で予熱する。
- ②里芋を柔らかくゆで、皮むき。  
\*下ゆでは、竹串がすっとささるまで!