

食パンモザイククッキー



通年



材料：約20本

食パン耳……………1斤分(170g)
干しぶどう……………50g
アーモンド……………50g
〔オリーブ油……………大さじ3杯
卵……………3個
砂糖……………50g
A シナモン(粉)……………小さじ1/2
おろし生姜……………小さじ1杯
パセリか緑茶粉……………大さじ1杯
バニラエッセンス……………少々
スキムミルク……………大さじ1杯

【1人分】 エネルギー：84kcal
たんぱく質：2.3g 脂質：4.3g
カルシウム：16mg ナトリウム：39.9mg



作り方

1. 食パンの耳部分をはずして、耳だけをボールに入れます。
2. 干しぶどうは洗ってみじん切りにしてブレンダーに浸します。
3. アーモンドもあらみじん切りにします。
4. (1)の中に(2)(3)とオリーブ油～バニラエッセンスのAを加えてよく混ぜ合わせます。
5. グリルまたはオーブンを180℃に熱します。
6. 鉄板にクッキングシートを敷き(4)の生地を2cm厚さに長方形に平らにのばし広げて約30分色よく焼きます。
7. (6)がやや冷めたら20等分の棒状に切り、スキムミルクをふりかけます。

デザート