

給食レシピ（おやつ）

コーンフレーククッキー

材料（5人分）

- ・無塩バター 45g
- ・上白糖 25g
- ・薄力粉 50g
- ・コーンフレーク 55g



作り方

- ① 溶かしたバターと上白糖をすり混ぜる。
- ② 薄力粉とコーンフレークを加えて混ぜる。この時のコーンフレークの大きさは好みで砕いてください。
- ③ 天板に好みの大きさに生地を並べていきます。
手できゅっと丸く握って上から軽く押すと成形しやすいです。
- ④ 180℃で10分～様子を見て焼いて下さい。

少ない材料で作れます！

オートミールなどを代用しても美味しいです♪

ご家庭ごとにオーブンの癖があるので、焼き時間は様子を見ながら調節してください☆

オレンジババロア

材料（5人分）

- ・豆乳 255g
- ・ゼラチン 15g
- ・上白糖 90g
- ・無糖ヨーグルト 255g
- ・オレンジジュース 25g

作り方

- ① 豆乳とゼラチン、砂糖を火にかける。
- ② ①が溶けたら火からおろし、ヨーグルトとオレンジジュースを入れる。
- ③ お好きな容器に注いで、冷蔵庫で冷やし固める。



少し暑い日にぴったりのおやつです！

上に生クリームなどをトッピングしてもいいですね☆

固まるか心配な方は少量だけカップに入れ、冷蔵庫で固まるか確認してください。緩ければ、ゼラチンと少量の水を追加でレンジで溶かしてから混ぜ入れてください！