

ごませんべい

材料 50個分 薄力粉……………100g 砂糖……………小さじ1 塩……………ひとつまみ ごま……………大さじ4 水……………大さじ4	作り方 ① 材料を全部混ぜ、ひとかたまりになったらラップにくるみ、冷蔵庫で1時間位ねかせる。 ② 打ち粉をして薄くのばし、適当な形に切る。 ③ 200℃のオーブンで10分位焼く。 * ごま以外に、ちりめん、桜えびなどを入れてもおいしくいただけます。
--	---