

給食レシピ「ゴマポッキー」

今日はあひる保育園の子ども達に人気のおやつ。ゴマポッキーのレシピを紹介します。



【材料】

小麦粉	…	1カップ
無塩バター	…	大2
黒ゴマ	…	小1
塩	…	少々 (有塩バターを使用する場合は入れなくてよい)
水	…	適量

【作り方】



①小麦粉、常温に戻したバター、黒ゴマ、塩を合わせて練る。



②少しずつ水を加えて生地がまとまるまで捏ねる。
③30分ほど生地を寝かせる。



④まな板に打ち粉をふるって生地を0.5cm厚に伸ばし、棒状に切ってきつね色になるように焼く。
(目安は、180℃15分)



⑤焼き上がりに生地がくっついていがあるので切れ目に沿って折る。
完成!

是非、家庭でも試しに作ってみてくださいね～ (^ ^)