

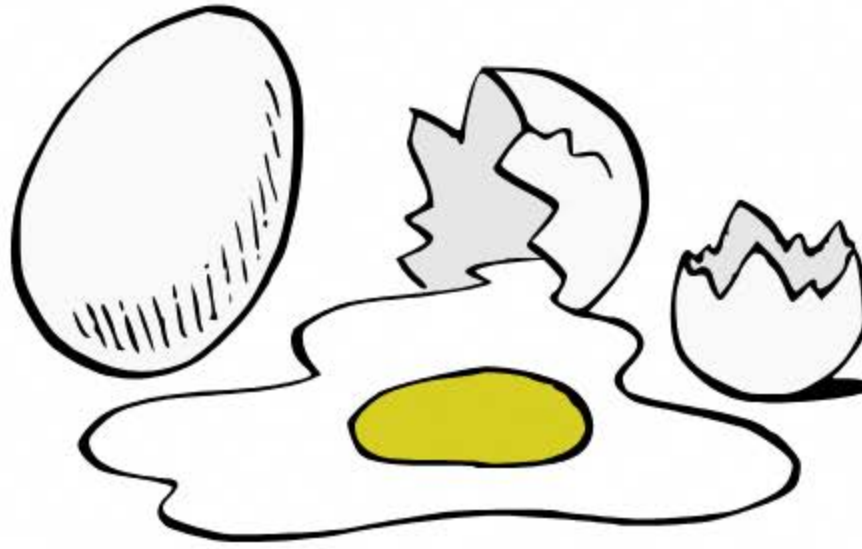
Recipe

手作りボーロ（直径2センチで約40個分）
※1歳半前後から食べられますが、かためなので
大きさを調節してあげてください

材料:

- 卵…1/2個(35g)
- 砂糖…40g
- スキムミルク…大さじ3(20g)
- 片栗粉…120g





作り方:

- ①厚手のポリ袋に卵と砂糖を入れ、よくもみ合わせる。
- ②①にスキムミルクを加え、さらにもむ。
- ③片栗粉を加え、よくもみ合わせて、
そのまま30分ほど置く。
- ④1個を直径1cmくらいに丸め、オーブン用の紙を敷いた
天板に並べる。180℃のオーブンで7～8分ほど焼く。