

広島教会

折原和子さんの  
おかんメニュー

- ・ダーク インサイド  
ラブリー ごまクッキー



## 材料

三育黒ゴマペースト 豆乳 好きなナッツ類・レーズンなど  
薄力粉（全粒粉・米粉など） 飾り用アイシングやトッピング類

## 作り方

1. 黒ゴマペーストに豆乳を入れて、マヨネーズくらいのかたさにする。
2. 好きな粉（ナッツやレーズンなども）を入れて、ボール状に丸められるかたさにする。
3. オーブンシートを敷いて、170度のオーブンで20〜30分焼く。（加熱時間は大きさによって異なりますので調整してください。）
4. 冷めてからアイシング（粉砂糖を少量の卵白でといたもの）をかけ、好きなものでトッピングをする。（なにもかけなくてもよい。）

今治教会

片野榮さんの  
おかんメニュー

- ・バナナあんフロート



## 材料（2人分）

小豆あん 大きじ2 バナナ 1本 豆乳 1カップ  
スライスバナナ 抹茶アイス（お好みで）

## 作り方

1. 小豆あん・バナナ・豆乳をミキサーにかける。（30秒程度）
2. 1をグラスに注ぎ、スライスバナナやアイスをトッピングする。

※あんこを残しておいてトッピングにしてもおいしいです。

