

# どんぐりクッキーをつくろう!

古代から貴重な食料だったどんぐり。遺跡から見つかったどんぐりクッキーを再現してみよう!

## 《用意するもの》(約12個分)

- 材 料** どんぐり(洗みの少ないスダジイを使用)…適量  
どんぐり粉…カップ1  
小麦粉…カップ1/2、砂糖…カップ1/2  
卵…1個、バター…大さじ1、山芋…大さじ3
- 道 具** ボウル、計量カップ、スプーン大、フライパン、包丁  
おろし金、ホットプレートまたはカセットコンロ  
石皿とすり石



こんな風に枝についています。  
落ちたのを拾います。

## 《つくりかた》



① どんぐりをフライパンで煎る。



② 煎ったどんぐりの殻をおき、すいつぶす。ここでは古代の道具、石皿とすり石を使います!



③ 山芋をおろし金ですりおろし、他の材料とあわせてよくまぜる。



⑤ 中火で5~10分ぐらい焼く。表面が白っぽくなり、両面に焦げ目がついたらできあがり!