

いしるクッキー（輪島高校のオリジナル菓子です。先輩が教えてくれました）

（20個分）小麦粉	100 g
おから	40 g
砂糖	50 g
マーガリン（菓子用）	30 g
卵	25 g（半個）
いしる	4 g（小さじ1）
黒ごま	少々1 g

- （作り方）
- 1 小麦粉におから、砂糖、マーガリン、卵、いしるを混ぜる
 - 2 塊を4つに分けて、さらに5つにちぎる
 - 3 20個に丸めて、5mmに伸ばす
 - 4 上に黒ごまをのせる
 - 5 170度のオーブンで10分程焼く

米粉のりんごケーキ（材料トースタ1台分）

リンゴ	小1個（250 g）
米 粉	70 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2（約1.5 g）
たまご	1個
砂 糖	50 g
サラダ油（バター）	40 g
粉砂糖	少々

- （作り方）
- 1 りんごは、8割にして、芯をとる。3mmのいちょう型に切る
 - 2 米粉とベーキングパウダーを混ぜる
 - 3 たまご、砂糖、サラダ油をトロットするまで混ぜる
 - 4 3に2を加える。1のりんごを混ぜる
 - 5 鉄板に油を塗って、4をいれる
 - 6 オーブントースタで15分程焼く

能登大納言小豆の蒸しパン

（材料アルミカップ10個分）

ホットケーキミックス	150 g
水	150 g
きな粉	大さじ1（10 g）
ゆで小豆	100 g
アルミカップ	10個

- （作り方）
- 1 ホットケーキミックスと水ときな粉を混ぜる
 - 2 ゆで小豆を1に入れる
 - 3 2をアルミカップに入れる
 - 4 箸をさしてみても、付かなくなるまで、蒸し器で10程蒸す