

우유를 이용한 요리



우유 땅콩쿠키

〈재 료〉

우유	1/3컵
땅콩	200g
밀가루	2컵
버터	2큰술
설탕	1/2컵
베이킹소다	1큰술
소금	1/8작은술

〈만드는 법〉

- ① 땅콩을 껍질을 벗기고 도마위에 종이를 깔고 굵게 다져 놓는다.
- ② 버터와 설탕, 소금을 잘 치대고 우유를 섞어 땅콩 다진 것을 2/3만 혼합한다.
- ③ 밀가루와 베이킹소다를 체에 쳐서 ②와 가볍게 혼합한다.
- ④ 오븐받드에 버터를 바르고 ③의 반죽을 조금씩 떼어 둥근 모양으로 만든 후 그위에 땅콩 다진 것을 올려 200℃ 오븐에서 15분간 구워낸다.

우유를 이용한 요리



우유 달걀구이

〈재 료〉

우유	1/3컵
두부	200g
달걀	2개
홍고추	2개
파	20g
소금	1/2작은술
조미료	1/8작은술

〈만드는 법〉

- ① 두부는 물기없이 깨끗한 가아지에 꼭 짜놓고 소금, 조미료를 넣어 잘 혼합한다.
- ② ①에 달걀을 풀어 버무린 후 우유를 넣고 잘 치대어 놓는다.
- ③ 홍고추는 씨를 털어 채를 치고 파는 송송 썰어서 준비한다.
- ④ ②에 홍고추와 파를 넣어 다시 한번 혼합하여 틀에 기름을 바르고 담아 200℃ 오븐에서 굽는다.
- ⑤ ④를 마름모꼴로 썰어 접시에 담는다.