

COOKIE

淡雪クッキー



材料／分量約 100 個分

A	米粉(上新粉)	130 g
	ベーキングパウダー	小さじ 1
	バター	60 g
	砂糖	50 g
	とき卵	1 個分

用意する物

オーブンシート(天板の底の大きさに切る)
ラップフィルム 適量
まな板 1 枚

● ● ● 作り方 ● ● ●

- ① A を混ぜておく。
- ② ポリ袋にバターを入れ、手のぬくもりでやわらかくなるまでしっかりもむ。
- ③ ② に砂糖・①・溶き卵の順に入れ、そのつどもむ。(目安：まるめて割れない、耳たぶくらいの固さ)
- ④ オーブンシートの上に、生地を小指の先ぐらいの大きさにつまんで並べる。
- ⑤ ④ にラップフィルムをかぶせ、まな板で押す。ラップをはずし、天板にオーブンシートごとすべらせてのせる。
- ⑥ 180°C に予熱したオーブンに入れ約 5～8 分焼く。まわりが軽く色づいたら焼き上がり。焼き上がったら、網やペーパーにとる。

Point

ココア味…ココア大さじ 1 を砂糖と混ぜておき、③に入れる。

抹茶味…抹茶小さじ 1 を砂糖に混ぜておき、③に入れる。