

＜ 米粉オイルクッキー（プレーン&ココア味） ＞

卵・乳製品不使用、ザクザクとした食感のオイルクッキー。
日にちが経つほど味が安定し
噛めば噛むほど味わい深く美味しさが染み出てきます。

(器具)	ポリ袋	(材料)	シロップ	
	めん棒		砂糖	75
	はかり		水	50
	オーブン用シート			
	クッキー型		☆ 米粉	300 g
			☆ アーモンドパウダー	40 g
			☆ 太白胡麻油	120 g
			☆ シロップ	120 g
			ココアパウダー	5 g
(前準備)	◇シロップを作り冷ましておく(レンジ600W1分半程度温める)			
	(鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、溶けるまでかき混ぜ3分ほど煮詰める)			
	◇天板にオーブン用シートを敷く			
	◇オーブン予熱180℃20分			
(作り方)				
①ポリ袋に☆の材料を入れ混ぜる。				
②半分を別のポリ袋に入れ、ココアパウダーを加え更に混ぜる。				
③プレーン生地・ココア生地をそれぞれ麺棒で伸ばしながらひとまとめにする。				
④生地を平らにし30分程度冷蔵庫で休ませる。				
⑤麺棒で1cm程度の厚さに伸ばし、好みの型で抜く。				
⑥180℃のオーブンで約20分焼く。				