



米粉のサクホロクッキー

サクサクホロホロ、米粉の優しい甘みが口に広がるクッキーです。
米粉の40gをアーモンドプードルに置き換えると、よりリッチな味わいに。

材料（直径4.5cmの円形抜型で約30枚）

- ・ HP米粉N…200g
- ・ ベーキングパウダー…2g
- ・ バター…90g
- ・ 砂糖…80g
- ・ 塩…1g
- ・ 全卵…1個

ワンポイントレッスン

米粉とベーキングパウダーは
合わせてふるっておきましょう

バター、全卵は常温に戻しておく
と混ぜやすいです

作り方

- ①ボウルにバターを入れてゴムベラでクリーム状になるまで混ぜ、
塩、グラニュー糖を加えてすり混ぜる
- ②卵を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる
- ③粉類を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる
- ④ラップで包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる
- ⑤麺棒で5mm程度の厚さに延ばす
- ⑥好みの抜き型で抜き、オーブンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる
- ⑦180℃に予熱したオーブンで12～15分焼く