

* さくさくきなこクッキー *



《材料：約10枚分》

・パン粉	33.0g
・薄力粉	53.0g
・ベーキングパウダー	4.0g
・バター	33.0g
・砂糖	20.0g
・卵	33.0g
・きな粉	30.0g

きな粉の部分を干しレーズン
(10g)にするとレーズンクッキー
になります。
レーズンは粗く刻んで入れます。

《作り方》

- ① ボールにパン粉を入れ、薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れる。
- ② 室温に戻したバター（電子レンジ40秒くらい）を泡だて器でクリーム状に練る。砂糖を加えて泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ ②に①の粉を一度に入れて木べらでさっくりと混ぜ、溶き卵・きな粉を加える。
- ④ ③の生地をまとめて、手で丸め（3～4cm）平たくする。
- ⑤ オープンシートを敷いた天板に間隔を開けて並べ、160～180℃のオーブンで約10～15分焼く。

好きな形にしたり
型抜きをしたり
自由に作れる！

《1枚分の栄養量》

エネルギー：80kcal たんぱく質：2.1g 脂質：3.9g 塩分：0.1g

