



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R…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
混ざりやすいです

作り方

- ①ボウルにバターを入れてゴムべら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卵を少しづつ加えながらよく混ぜあわせる
- ③粉類を加えてゴムべら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°Cに予熱したオーブンで12~15分焼く