

ことりのクッキー

〈 材料 〉 約30枚分

無塩バター	100 g
鶏卵	1 個
薄力粉	270 g
きび砂糖	100 g
型用薄力粉	適量

〈 作り方 〉

- ① バターを練りクリーム状のなったらきび砂糖を加える。
- ② ①に溶いた卵を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉を入れ、切るように混ぜる。
- ④ 平らに整えてラップに包み、30分～1時間以上冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ めん棒で5mm程の厚さに伸ばす。（生地が柔らかいときは冷蔵庫で冷やす。）
ことりの型に薄力粉をつけながら型抜きする。
- ⑥ 型抜きした生地をオーブンシートに並べ、170℃に予熱した
オーブンで12～15分程度焼く。
※焼き上がったら粗熱を取って出来上がり。

〈 ポイント 〉

- ・オーブンで焼く際、焼き色がつきはじめた段階でアルミホイル
を乗せると色づきを防ぐことができます。