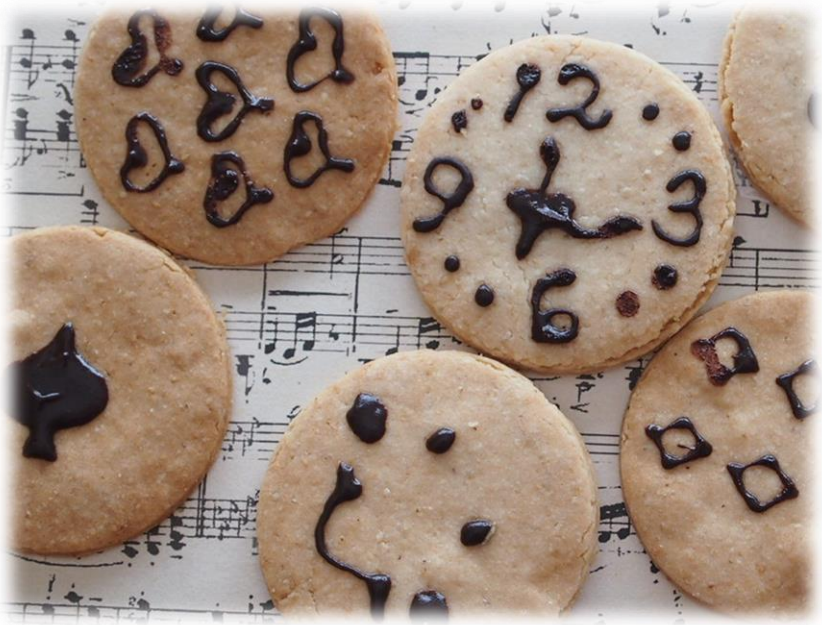
ボールいらずの米粉クッキー



★ 材料 ： 直径25mm 丸型 約30枚分 ★

【A】 米粉 50g
片栗粉 20g
きび糖 20g
アーモンドパウダー 20g
塩 一つまみ

【B】 菜種油 30g
成分無調整豆乳 10g

【チョコペン】 メープルシロップ 6g
ココアパウダー 2g

【作り方】
準備：オーブンを160℃に予熱する。

① 【A】をすべてポリ袋S（250×180mm）に入れ、口を閉じて粉類が均一に混ざるまで振り混ぜる。

② ①のポリ袋に菜種油を入れてよく揉み混ぜる。全体的にまとまってきたらポリ袋を半分の大きさに豆乳を加えて再びよく揉み混ぜる。

③ 全体的に同じ硬さになってきたらポリ袋を半分に折り、麺棒で均一の厚さに伸ばしていく。

④ ポリ袋をハサミなどで開封し、生地の型を取る。

⑤ 生地をオーブンシートを敷いた天板の上に並べる。
160℃のオーブンで10～15分焼く。

⑥ 焼けたらオーブンから取り出し、粗熱をとる。

⑦ お好みで【チョコペン】で模様を描く。
材料をよく混ぜてコルネ※ に詰めて使用する。

⑧ 粗熱がとれたクッキーに模様を描き、しばらく置いて乾燥させる。

【ポイント】
オーブンに入れるまでは生地がとてももろいので、型を抜いて鉄板に並べるまで優しく扱ってください。

※コルネの作り方は動画をご参照ください。

【賞味期限】
高温・多湿を避けて保存。製造日より1週間。

Copyright Eri Sato All rights reserved