

メナモミときな粉の市松クッキー

【材 料】 * * * * *

<きなこ生地>

- 薄力粉 90g
- きな粉 10g
- バター 70g
- 砂糖 30g

<メナモミ生地>

- 薄力粉 100g
- メナモミ粉末 10g
- バター 70g
- 砂糖 30g



【作り方】 * * * * * きなこ生地・メナモミ生地それぞれで①～③を進める

- ① バターを室温に戻すか、レンジで10秒くらい温め、溶かさないうちに柔らかくする。
- ② ボウルにバターを入れ泡立て器で滑らかになるまで混ぜた後、砂糖を加え更に良く混ぜる。
- ③ ②に各粉を入れ混ぜる。それぞれの生地を四角い棒状にまとめラップで包み冷凍庫で3分休ませる。
- ④ それぞれの生地を縦に4等分に切り、きな粉生地、メナモミ生地を対角に組合せ、ラップで包みもう一度冷凍庫で休ませる。
- ⑤ オーブンを190℃に予熱。生地を5～7mm幅に切り、クッキングシートに並べ、170℃で17分焼く。



web



facebook



instagram