

# メナモミホワイトチョコクッキー

ホワイトチョコの甘さとメナモミの苦さがとても合います。メナモミの苦みが少なく子どもでも食べやすいクッキーです。



## 【材 料】 \* \* \* \* \*

- バター 60 グラム ■砂糖 35 グラム
- メナモミ粉末 4 グラム
- 薄力粉 100 グラム
- ホワイトチョコ 50 グラム



## 【作り方】 \* \* \* \* \*

- ①バターをクリーム状になるまで混ぜる。
- ②クリーム状になったら砂糖を加えて混ぜる。
- ③メナモミ粉末と薄力粉を一緒にふるいながら加える。
- ④ホワイトチョコを細かく刻み③に加えて、さっくり混ぜる。
- ⑤直径 3 cm 程度の棒状にして、10 分間冷蔵庫で冷やす。
- ⑥厚さ 5 ~ 7 mm 程に切る。
- ⑦オーブンを 190℃ に予熱したあと、170℃ に下げて約 17 分焼く。

