

野草茶クッキー

【材 料】 * * * * *

30 枚程度

- 無塩バター 100g
- 砂糖 55g
- 薄力粉 150g
- 塩 1g
- かわい野草茶 1P
- 抹茶 0.5 (お好みで)

【作り方】 * * * * *

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 野草茶をパックから出しフライパンで乾煎りしてから、家庭用ミルで粉末にする。
- ③ ボウルにバターと塩を入れ泡立て器で滑らかになるまで混ぜたら、砂糖も加え良く混ぜる。粉末にした野草茶を加えよく混ぜる。
- ④ ③に薄力粉をいれたら、ざっくり切るように混ぜる。
- ⑤ ラップにとり棒状にまとめ、冷蔵庫で1時間以上冷やす。冷凍庫でも良い。
- ⑥ オーブン190℃に予熱。冷蔵庫から取り出し、5~7mmの幅に包丁で切り、クッキングシートの上に並べる。
- ⑦ オーブン170℃で20分焼く。



web



facebook



instagram



飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト

令和3年12月