



菜の花クッキー

(材料)

薄力粉 300 g

バター 200

砂糖 100 g

卵黄 1ケ

(お好みで) 重曹 一つまみ

作り方

- 1、薄力粉はふるっておく。
- 2、バターは室温で柔らかくしておく（電子レンジ弱で30秒ほど加熱してもよい）
- 3、2に卵黄、砂糖をいれ、泡だて器でよく練り混ぜる。
- 4、3に薄力粉を加え、木じゃくしで切るように混ぜて直径3cmくらいの筒状にして、ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせる
- 5、4を、1cm幅に切って、クッキングシートをひいた天板に乗せ、菜の花をちらし少しフォークで押さえる
- 6、160度Cに予熱したオーブンで20分ほど焼く

カロリー、塩分等のコメント