

きゅうしょくレシピ



☆クッキー☆



<材料> (20~25枚分)

加塩バター	100g
粉糖	40g
小麦粉	150g
グラニュー糖	30g

<作り方>

- ① バターをボウルに入れ、常温に戻す
- ② 小麦粉と粉糖をポリ袋に入れ、シャカシャカ混ぜる
混ぜたら①のボウルに入れ、生地をひとまとまりにする
- ③ ②を筒状にまとめ、冷蔵庫で30分以上ねかす
- ④ 冷蔵庫から取り出し、全体にグラニュー糖をまぶし、
約1cm幅で20枚~25枚に切る
- ⑤ 170℃のオーブンで20分~25分焼いたら完成

(御家庭のオーブンにより焼き時間が異なります)

