

きび砂糖クッキー



<材料 3~4cm丸型 約40枚分>

バター	160g
きび砂糖	70g
アーモンドパウダー	60g
小麦粉	200g

<作り方>

- ① 室温でやわらかくしたバターをクリーム状にし、きび砂糖を加えてよく混ぜる。
- ② アーモンドパウダーを加えよく混ぜ、小麦粉をふるい入れる。
- ③ 生地がなじんだら厚み、大きさを整えて、天板に並べる。
- ④ 170℃のオーブンで約15分焼く。

*きび砂糖を黒糖に変えてもおいしいよ♪



★ワンポイント★
クッキーを焼く前にオーブンは予熱で温めておきましょう。