

🍪 クッキングレシピ 🍪



卵を使わないでおいしい&簡単、サクッホロッなクッキー♪材料をそろえたら、生地を混ぜて手のひらでころっと丸めて焼くだけ！かわいいビンに入れてプレゼントにもおすすめです。

ほろほろホホワイトクッキー



【材料】 ◆約25～30個

・バター(無塩)…80g

・粉砂糖 ……30g

A

〔・アーモンドパウダー(50g)

・薄力粉(50g)

・コーンスターチ(50g)

・仕上げ用粉砂糖…適量



【作り方】

1. ボウルに室温に戻したバターを入れ、泡だて器でやわらかくなるまで練り、粉砂糖を加えてよく混ぜる。
2. 1にAを合わせてふるい入れ、ゴムべらでサクッと混ぜてバターとなじませたら、手で生地をまとめる。
(ゴムべらで混ぜた時はパラパラの状態ですが、手でまとめてひとかたまりにします)
3. 手のひらでひと口大のボール状に丸めて、オーブンペーパーを敷いた天板に並べ、160℃のオーブンで約15～20分焼く。焼きあがったら、網にのせて冷ます。
4. 完全に冷める前に仕上げ用の粉砂糖をたっぷりまぶす。

