

きなこクッキー



材料 約 5～6 人分

A	薄力粉・・・40g	B	オリーブオイル・・・大さじ1杯
	片栗粉・・・60g		マヨネーズ・・・大さじ1杯
	きなこ・・・40g		牛乳・・・生地がまとまる量
	砂糖・・・大さじ3杯		
	塩・・・ひとつまみ		

手順

1. 材料 A をビニール袋に入れて振り、しっかりと混ぜる
2. ①へ B を加えて、生地がまとまるまで捏ねる
※牛乳は、少しずつ加え生地がまとまったら、加えるのをやめる
3. 袋の上から綿棒で 2～3 mm の厚さにのばす
4. 短冊切りにする
※お好みの形にカットするとよい
5. 170℃に予熱したオーブンで 12 分程度焼き、さらに 180℃で 5 分程度焼く
※オーブンにより焼きあがりには差が生じるので、焼き色を見て加減してください