

# 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