

●ほろほろバタークッキー

【材 料】(12~14 個)

- | | | | |
|---------|--------|----------|--------|
| ● 薄力粉 | : 150g | ● 粉砂糖 | : 60g |
| ● バター | : 100g | ● バニラオイル | : 4~5滴 |
| (食塩不使用) | | | |
| ● 卵黄 | : 1 個分 | | |

【つくり方】

- ① 薄力粉を粉ふるい器でふるう。
- ② 耐熱ボウルに、小さく切り常温にもどしたバターを加えて、ゴムベラでクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ 粉砂糖を3、4回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
POINT: 粉砂糖を使うとやさしい口どけのクッキーになる。
- ④ 卵黄を加えて、卵の線が見えなくなるまで混ぜ、バニラオイルを加える。
- ⑤ ①を④に加え、ゴムベラで混ぜる。
POINT: 切るように混ぜると食感がよくなる。
- ⑥ ⑤の生地を指でつまむようにしながら、ひとまとめにし、直径4~5センチの太さにしたらラップで包む。
- ⑦ ⑥を冷凍庫なら30分、冷蔵庫なら2時間ほど冷やして固め、生地を1センチの厚さに切る。
POINT: しっかり冷やすと切りやすくなる。
- ⑧ ⑦を天板に並べ、180℃に予熱をしたオーブンで12~13分焼く。
- ⑨ しっかりクッキーを冷ましてから、粉砂糖(分量外)をふれば完成。

★生地をラップした状態で冷凍保存が可能。少し解凍してから切って焼く。1 か月を目安に使い切る。