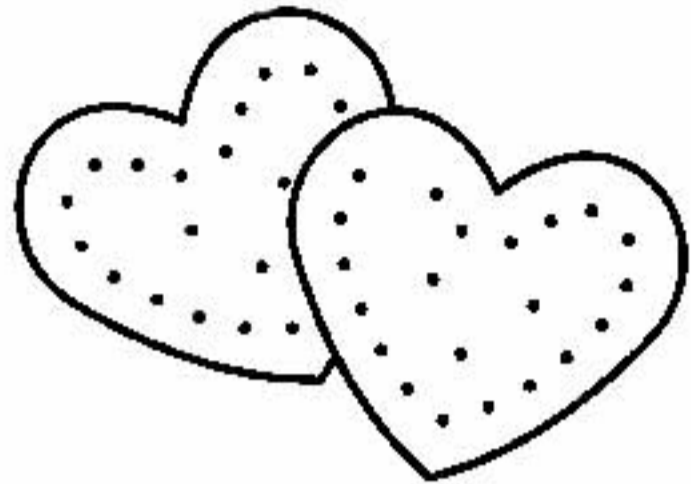


# クッキー

## ◎原材料（20個分）

小麦粉（薄力粉）	120 g
バター	50 g
砂糖	40 g
卵	1 / 2個
打ち粉（強力粉）	少々



## ◎用意する物

ボール、泡立て器、ふるい、木ペラ、麺棒、まな板、型枠

## ◎作り方

- ①室温に戻したバターをボールに入れ、泡立て器でクリーム状になるまで練る。
- ②砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ときほぐした卵を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ④ふるいにかけて小麦粉を加え、木ペラで練らないようにサクッと混ぜ合わせる。
- ⑤ラップで包んで、冷蔵庫で30分ねかせる。
- ⑥打ち粉をしたまな板の上で麺棒で5mm厚さにのばす。
- ⑦型枠で型を抜く。
- ⑧オーブンで170～180℃で15分焼く。

## ◎ポイント

- ・小麦粉を加えてから練りすぎるとクッキーが固くなる。