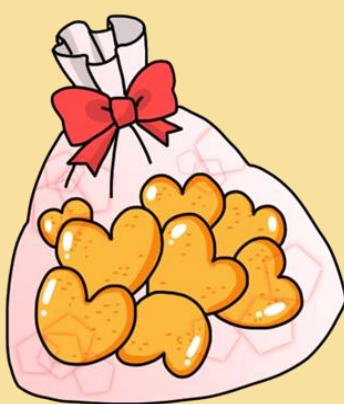
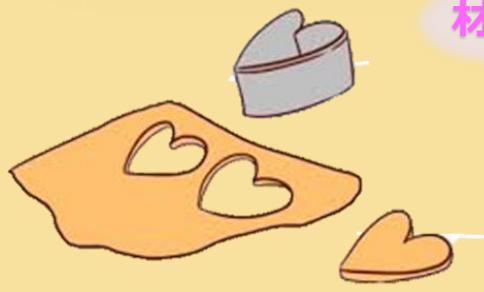


# ほろほろクッキー レシピ

N E S P A 事業 親子でバレンタインスイーツを楽しもう (H31.2.9)



## 材料 ★ココア味

A	バター	.....	60g
	砂糖	.....	大さじ1 1/2
	薄力粉	.....	60g
	米粉	.....	20g
	アーモンドプードル	....	30g
	ココア	.....	大さじ1
	粉糖	.....	適量

## ★さくら味

B	バター	.....	60g
	砂糖	.....	大さじ1 1/2
	薄力粉	.....	60g
	米粉	.....	10g
	アーモンドプードル	....	30g
	桜の葉（塩漬）	.....	2枚
	粉糖	.....	適量

## 作り方

- \* バターはボールに入れて室温にもどし、やわらかくしておく。  
**下準備**  
\* A (B) は別の器に入れてよく混ぜておく。  
\* 桜の葉は硬い筋を取り、みじん切りにする。

- ① バターを泡だて器で練る。砂糖を加え白っぽくフワツとするまでよく混ぜる。
- ② ザルを使ってA (B) を①の中へふるい入れ、ゴムべらで混ぜる。  
(桜の葉はここで入れる) ★練らないように切るように混ぜます。
- ③ 粉っぽさがなくなったら手で一つにまとめる。
- ④ オーブンを170度に温める。(ガスオーブンの場合は150~160度)  
その間にクッキーの形を作ります。
- ⑤ ビニール袋に生地を入れて上から押して5mmぐらいの厚さに伸ばします。  
ビニール袋を切って袋を開け、型で抜きます。
- ⑥ オーブンシートに並べ20分焼く。(ガスオーブンの場合は18分)
- ⑦ 熱いうちに粉糖をふり、冷めたら飾り用にもう一度ふる。