

まめクッキー レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：4人分)>

○薄力粉	60g
○無塩バター	30g
○グラニュー糖	20g
○大豆(豆まき用)	10g

<作り方>



① 豆をすりこぎで擦るか、2重の袋に入れて麺棒などで叩いてつぶす。



② バターを電子レンジで溶かす。



④ 溶かしたバターにグラニュー糖を加えてよく混ぜる。

③ オーブンを170度に予熱しておく。



⑤ 砕いた豆を入れて混ぜる。



⑥ 薄力粉をふるって加え、混ぜ合わせて1つにする。



⑦ 冷蔵庫で30分程寝かせる。



⑧ めん棒で厚さ5mmくらいに伸ばす。



⑨ 型で抜く。



⑩ オーブンで15分程焼く。



⑪ 出来上がり！