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)

<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。

③オーブンを170度に予熱しておく。



10g

④ 溶かしたバターにグ ラニュー糖を加えてよ く混ぜる。



(5) 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。



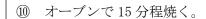
⑧ めん棒で厚さ5mmくらい に伸ばす。



⑨ 型で抜く。









⑪ 出来上がり!