

チーズクッキー



焼きムラをなくすためには
クッキーの厚さが均一にな
るように成形すると良いで
すよ♪



<材料 約 20 枚分>



バター	30 g (大さじ1弱)
三温糖	20 g (大さじ2強)
アーモンドパウダー	10 g (大さじ1強)
粉チーズ	10 g (大さじ1強)
小麦粉	50 g (大さじ5強)
ベーキングパウダー	0.6 g (小さじ1/5g)
調製豆乳	適量



<作り方>

- ① 常温でやわらかくしたバターをクリーム状にし、三温糖を加え混ぜる。
- ② アーモンドパウダー、粉チーズ、合わせておいた小麦粉とベーキングパウダーを加え混ぜる。生地のはじめは調整豆乳を加えながら調節する。
- ③ 生地がなじんだら丸く成形し、天板に並べる。
- ④ 170℃のオーブンで10～15分ほど焼く。