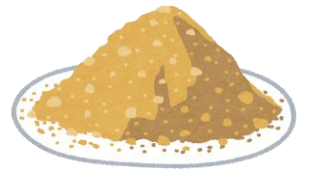


きな粉クッキー



<材料 3~4 cm丸型 約40枚分>
バター 150g (大さじ7強)
三温糖 60g (大さじ6強)
アーモンドパウダー 60g (大さじ6強)
小麦粉 150g (1カップと1/3)
きな粉 30g (大さじ3強)



<作り方>

- ① 室温でやわらかくしておいたバターをクリーム状にし、三温糖を加えてよく混ぜる。
- ② アーモンドパウダーを加えてよく混ぜ、小麦粉、きな粉を振り入れる。
- ③ 生地がなじんだら厚み、大きさを整えて天板に並べる。
- ④ 170℃のオーブンで13~15分ほど焼く。



きな粉の入った香ばしさが
美味しいクッキーです♪
きな粉はカルシウムと鉄分
が含まれています。

