

植物性のほろほろクッキー（3cm角・厚み1cmのクッキー 約14個分）

◆材料

【A】

- ・薄力粉 : 50g
- ・米粉 : 10g
- ・アーモンドパウダー : 40g
- ・きび砂糖 : 25g（5g前後減らす OR 増やす OK）
- ・塩 : 少々

- ・米油 : 30g

- ・きび砂糖 : 適量

◆作り方

※作業前にオーブンに予熱を入れておく【160℃ 20分〜】

- ①ボウルに【A】の材料を全て入れ、ホイッパーで混ぜる
- ②米油を加え、全体がしっとりまとまるまでゴムベラまたはカードで切り混ぜる
- ③1cmの厚みに伸ばし、包丁で3cm角にカットする
- ④温めていたオーブンで焼成する
- ⑤きび砂糖を袋に入れ、粗熱がとれたクッキーを入れ、全体にまぶす

◆補足説明

・米粉は商品によって出来上がりが変わるため、油は最初、分量より少なめに入れて、様子を見ながら増やしてください。

・生地出来上がりの目安は

手で握って、生地がまとまる程度です。ポロポロしてしまう時は油を足してください。

表面にテカリがある場合は油が多いです。

・⑤の工程は、きび砂糖を茶こしで上からふるう程度でも大丈夫です

・⑤でまぶすきび砂糖に一部（3割程度）いちごパウダーや、抹茶を混ぜると、風味を変えて楽しめます ^^

・包丁で切る代わりに、小さめのクッキー型で抜いてもとてもかわいいです。