

おやつ

ごまクッキー

サクサク食感、きな粉の風味



卵

乳(バター)

小麦

材料(25~30個分)

バター 40g
砂糖 50g
卵 1個
小麦粉 150g
ごま 30g
きなこ 10g

作り方

1. ボウルに、室温に戻したバターと砂糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
2. 1に溶き卵を少量ずつ加えてよく混ぜ合わせる。
3. 2にふるった小麦粉、ごま、きな粉を入れ、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
4. ひとまとまりにしてラップに包み、直径3~4cmの棒状に成形し、冷蔵庫で1時間ほど寝かせる。
5. ラップをはずし、7mm幅に切り天板に並べて、170度のオーブンで約15分焼く。



サクサク食感で子どもたちに人気の焼き菓子です。ごまときなこが入って、栄養価も高いお菓子です。