

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)

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

## 作り方

1. ボウルに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。