

きび砂糖クッキー



<材料 4人分>

バター	36g
薄力粉	44g
きび砂糖	16g
アーモンドプードル	80g

きび砂糖はさとうきびから作られています。さとうきび本来のミネラル分が残っており、独特のコクとおいしさがありますよ♪クッキーにするとサクサクでおいしいです☆



<作り方>

- ①薄力粉はふるっておく。バターは室温でやわらかくしておく。
- ②ボールにバターを入れ、泡だて器でクリーム状に練り、きび砂糖を加えてよく混ぜる。
- ③②へ薄力粉とアーモンドプードルを入れて、さっくり混ぜる。
- ④天板に③を丸めて並べる。170℃のオーブンで10～12分焼く