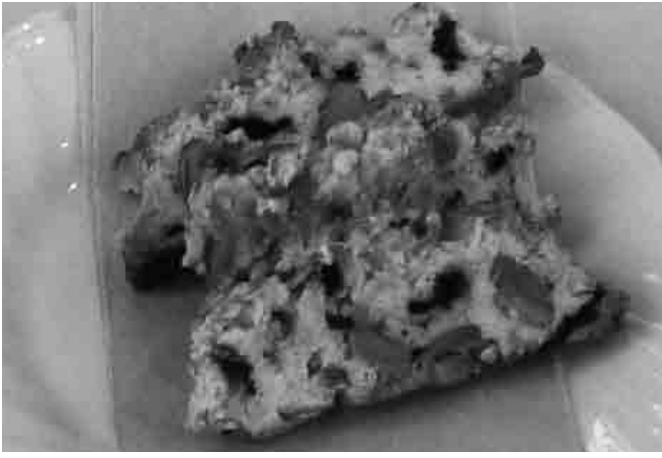


米粉のビスコッティ

農村生活研究グループ最上地方連絡協議会



材 料

米粉	250g
ベーキングパウダー	2g
砂糖	180g
塩	少々
全卵	2個
皮付きアーモンドまたはピーナッツ	100g
打ち粉（米粉で可）	少々

用 具

ボウル・へら・クッキングシート・包丁

作り方

- ① ボウルに砂糖、塩を合わせ、全卵を入れて泡立て器で混ぜる。
- ② ①に、米粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを加える。さっくりと底から返すように混ぜる。
- ③ アーモンドまたはピーナッツを加え、ひとかたまりになったら冷蔵庫で30分～1時間ほど休ませる。
- ④ 天板の上にクッキングシートを敷き、打ち粉をふる。③を乗せて、幅5センチ、厚さ3センチ程度の棒状に伸ばして形を整える。170℃のオーブンで15分間焼く。
- ⑤ 焼きあがって手で触れるくらいの熱さになったら、約1.5センチ幅にカットする。カットした面を上にしてもう一度天板に並べ、160℃で20分程度焼く。



ポイント

材料を混ぜたら冷蔵庫で休ませて、生地をしっとりさせること。

参考 小麦粉を使わず、米粉のみで作ったビスケットです。