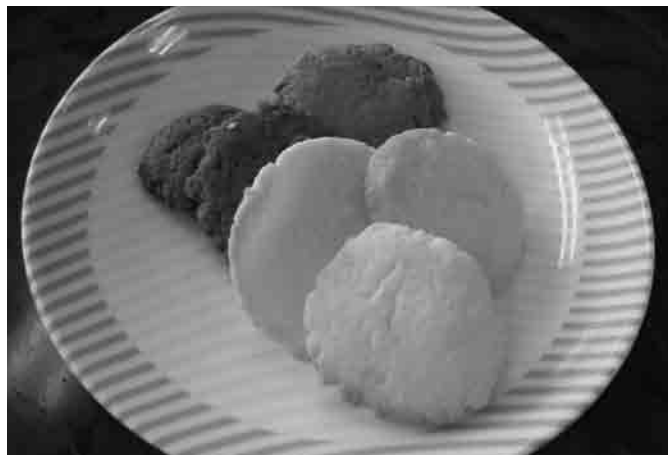


ビニール袋で作るラクチンクッキー

さわやかライフ鶴岡田川



材 料

米粉	130g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	60g
砂糖	50g
卵	1個

用 具

ビニール袋・オープンシート・ラップ・まな板・オーブン

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーを混ぜる。
- ② ビニール袋にバターを入れ、マヨネーズ状になるまで揉む。
- ③ ②に砂糖、①、溶いた卵を入れ、揉む。
- ④ ビニール袋の底の角を切り、オープンシートの上に生地を小さじ1程度しぼりだす。
- ⑤ ④にラップをかぶせ、まな板で押す。かぶせたラップをはずし、生地をシートごと天板に乗せてオーブンへ。
- ⑥ 180℃で5分程度焼く。



ポイント

ビニール袋は厚手のものを準備する。

参考 ココア(大さじ1)や抹茶(小さじ1)などを砂糖に混ぜておき、③に入れてもよい。