

# 米粉のショートブレッド

酒田農村生活研究グループ協議会



## 材料 / 10本分

米粉	140g
バター	75g(室温にもどす)
砂糖	35g
塩	小さじ1/4

## 用具

ボウル・麺棒・泡立て器・クッキングシート・  
ゴムベラ・竹串・ビニール袋・包丁

## 作り方

- ① やわらかくしたバターに砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 塩、米粉を加え、粉っぽさがなくなるまですり混ぜる。
- ③ 生地をビニール袋に入れて、しっかり圧迫しながら四角に形作る(厚さ1.3センチ程度)
- ④ 冷蔵庫で30分～1時間休ませる。
- ⑤ 袋を開き、生地を包丁でカットし、竹串で表面に穴を開ける。
- ⑥ 150℃に予熱したオーブンで35分間焼く。



## ポイント

生地が崩れやすく成形しづらいので、やさしく扱うこと。  
オーブンの機種により焼き時間が異なるため、調節する。

## 参考

ビニール袋ではなく、浅い四角いトレーなどにラップを敷いて成形してもよい。  
バターにも塩分が含まれるので、塩はお好みで加減する。  
紅茶やココアなどを加えてもおいしい。