



抹茶クッキー♪

- ①バターをさいの目切りにし、少しだけ湯煎にかけ、クリーム状なるように混ぜる。
- ②砂糖を入れ泡立て器でしっかり混ぜ、卵黄を入れて混ぜる。
- ③小麦粉、アーモンドプードル、抹茶パウダーをふるって入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ④生地をラップで包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
- ⑤生地を3ミリくらいに伸ばして、好きな型で抜き、オーブンシートの上に並べる。
- ⑥余熱をした175度のオーブンで10分焼く。
- ⑦しっかり冷めたら、溶かしたホワイトチョコで好きな模様をかくて、冷蔵庫で少し冷やして完成！

バレンタインの贈り物にぜひ作ってみて下さい♡

材料

バター 90g
砂糖 60g
卵黄1個分
薄力粉 150g
アーモンドプードル 20g
抹茶パウダー 5g
ホワイトチョコレート適量