

## ■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



■ 焼きたてのにおいもおいしい！塩麴でほどよい食感に！

### 塩麴クッキー

塩麴のほどよい塩加減がバターとマッチ！

#### 材料（2～3人分）

薄力粉	150g
砂糖	60g
バター	60g
玉子	1/2 個
ベーキングパウダー	小さじ 1/2 杯
塩麴粉末タイプ	大さじ 1 杯半
バニラエッセンス	適宜

#### 作り方

- ① バターは常温でやわらかくし、ボールに入れてよく練ります。砂糖を2～3回に分けて加えさによく混ぜます。玉子を加えて、バニラエッセンスを加えます。
- ② ボールに薄力粉、ベーキングパウダーをふるい、①を入れてヘラなどでさっくり混ぜあわせま。生地をまとめてラップで包み冷蔵庫で20～30分置いてください。
- ③ 打ち粉をした台で生地を約5mm位の厚さにめん棒などでのばし、好みの型で型抜きをします。オーブンを160℃に予熱し、クッキングシートを敷いたオープン皿に型抜きをした生地をのせて約13～15分焼いてください。

※ 調理時間は目安です。調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。