

# 米粉のクッキー



<材料> 8～12枚分

## ●プレーンクッキー

バター	30g
卵	1/2個
グラニュー糖	大さじ1と1/2
米粉	80g

## ●ココアクッキー

バター	36g
卵	1/2個
グラニュー糖	大さじ1と1/2
米粉	80g
ココア	3g

(作り方)

- ① バターは溶かし、卵は溶いておく。
- ② 全ての材料を混ぜ合わせ、生地を作る。
- ③ 生地をめん棒で伸ばし、型抜きをする。
- ④ 170度で12～15分焼く。

※ アイスボックスにする場合は、解凍してから焼くといいですよ。(165度で15～20分)