

Date /

カントリークッキー

march's march



材料(10枚分)	
・薄力粉	150g
・ベーキングソーダ(重曹)	小さじ 1/4
・塩	小さじ 1/4
・無塩バター	120g
・砂糖	45g
・ブラウンシュガーor 三温糖	70g
・卵	1個
・バニラ	小さじ 1/2
フィリング	
くるみ	20g
チョコチップ	20g
※ココナッツ、ゴマ、マカダミアナッツ	

作り方

- 1 薄力粉・重曹・塩は合わせてふるっておく。
- 2 バターは室温に戻し、ホイッパーでボマード状にし、砂糖類を何回かに分けて加え混ぜ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 3 室温に戻しておいた卵をよく溶きほぐし、1に少しづつ加え混ぜ、バニラも加える。
- 4 1の粉類を加え半分ぐらい混ざったところで、フィリングを加え粉気がなくなるまで混ぜる。
- 5 天板にアイスクリームスクーパーなどを使って大きき落とす。充分間隔をあけて並べる。
- 6 オーブン 180℃上段で10分焼き取り出してスプーンの背などを使ってクッキーを平らにする。
- 7 オーブンに戻し5分焼く。

memo