

# クッキー



## <材料 4人分>

薄力粉	52 g
ベーキングパウダー	0.2 g
バター	28 g
砂糖	24 g
卵	16 g

④の生地は丸めず、4~5mmの厚さにのばして型抜きしても良いです♪素朴な味わいのクッキーですよ☆



## <作り方>

- ①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ②室温でやわらかくしたバターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで良く混ぜる。
- ③②に溶いた卵を2回に分けて加え混ぜ、①を加えてヘラで手早く全体を切るように混ぜ合わせる。
- ④③を冷蔵庫で30分ねかした後、好きな大きさに丸める。
- ⑤170℃のオーブンで13~14分焼く