

「そば粉と生おからクッキー」

材料

『約30枚』

- そば粉...120g
- 砂糖（グラニュー糖）...70g
- アーモンドパウダー...30g
- 油...100cc（95g）
- おから（しっとりタイプ）...150g



作り方

- ①ボウルに全ての材料を入れて、へらなどで混ぜ、ひとまとめにする。
- ②「①」を30等分ほどに分けて、手で丸めます（直径2.5mmぐらいの球体）。
- ③オーブンのトレーにオープンシートを敷き、「②」を押しつぶし丸く伸ばしていく。この時、シリコンへらを使って伸ばすと、とても簡単に伸ばせます。厚さ2mmで直径7cmぐらいに丸く伸ばす。
- ④「③」をオーブンで160度で10分焼く。

ポイント...●焼き時間はオーブンにより調整します。

生地が薄くこげやすいので、周りがきつね色になり、硬くカリっとしたら焼けた合図。この絶妙な焼き方が美味しく作るコツです。

- 生地を伸ばす時は、端など薄くなりすぎないように！全体的に均等に2mmの厚さにする。

Memo

