

「ブランのほろほろクッキー」

材料

『直径4cm 12個分』

- 黒砂糖...20g
- そば粉...30g
- ふすま粉（ブラン）...30g
- アーモンドプードル...30g *すりごまでもOK
- きな粉...50g
- こめ油...60g *サラダ油でもOK



作り方

- ①ボールに全ての材料を入れよく混ぜる。
- ②ヘラで押し付けてみて固まるようなら丸めていきます。
- ③ラップに②をのせ、茶巾包みのようにして丸める。（直径4cmのボール状）
- ④140℃に温めたオーブンで10分焼きます。
- ⑤『④』が焼けたら、そのままオーブンの中で粗熱をとる。
- ⑥茶こしに粉砂糖を入れ、焼けたクッキーにかける。

Memo

