



株式会社ライナス ブランケット

おやつ作り アイスボックス クッキー R8.9.12

材料 (50枚)

薄力粉	220g
バター	100g
卵 (Mサイズ)	1個
砂糖	80g
好きなパウダー	10g

※アレルギー対策として薄力粉を米粉、
バターを油に替えて代用します。
※衛生面や感染予防としてマスクの
持参をお願いします。

作り方

- 1 バターは室温に戻しておく。
薄力粉は振るい、卵はよくほぐす。
- 2 柔らかくなったバターをしっかり混ぜ、
砂糖を入れる。しっかり混ぜたら、卵を
3回ほどに分け少しずつ混ぜ込んでい
く。
- 3 薄力粉を加え、ゴムベラで切るようにさっ
くりと混ぜる。パウダーを入れる場合は混
ぜ切る前に加える。
チョコチップなど固形のものは生地がまと
ってから入れる。
- 4 ラップに包んで冷凍庫へ入れる。(一時
間程)
- 5 冷凍庫から出してラップをとり厚み約
5mmに切って、170度のオーブンで焼き
ます。