

# クッキー

アイシングをするので  
クッキーの甘さは控えめがおすすめ！



- 材 料**
- バター（食塩不使用） 100g
  - グラニュー糖 80g
  - バニラオイル 適量
  - 卵 25g（M玉1/2個）
  - 薄力粉 220g

## 【作り方】

- ①室温に戻したバターを泡だて器でやわらかくほぐし、グラニュー糖とバニラオイルを加え白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵を2回に分けて入れて、その都度しっかり混ぜ合わせる。
- ③ふるった薄力粉を入れ、ゴムベラで押し混ぜる。粉っぽさがなくなる時は手でまとめる。
- ④生地をビニール袋に入れ、めん棒を使って5mmの厚さにのばし、冷蔵庫で30分以上冷やす。
- ⑤型で抜き、オープンシートを敷いた天板にのせて焼く。

（目安：オープンレンジ180度で15分～20分）

※クッキーのサイズによって焼き時間は調整してください。