



ダイヤモンドクッキー

材料(作りやすい量・約 40 枚分)

薄力粉	200 グラム
アーモンドプードル	30 グラム
有塩バター	120 グラム
上白糖	85 グラム
卵	1 個
バニラエッセンス	数滴
グラニュー糖	適量

作り方

- ① 室温に戻したバターと上白糖を泡立て器で混ぜ、マヨネーズ位の硬さにする。
- ② ①に溶いた卵を加えよく混ぜる。
- ③ ②にバニラエッセンスを加え、よく混ぜる。
- ④ アーモンドプードルと粉ふるいで振るった薄力粉を③に加え、
03d-cookie
でさっくり混ぜる。
袋にまとめて、冷蔵庫などで 30 分～1 時間冷やし固め
くなったら、生地 of 側面にグラニュー糖をまぶす。
に切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ⑤ 予熱したオーブンに 180℃5 分で焼き、5 分経ったら 170℃
で 10～15 分焼く。焼き色がいたら完成です♪