



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、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑤ ④を棒状にまとめて、冷蔵庫などで 30 分～1 時間冷やし固める。
- ⑥ ⑤が硬くなったら、生地 of 側面にグラニュー糖をまぶす。
- ⑦ 5mm 幅に切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ⑧ 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♪