

うれしの茶クッキー



エネルギー
175kcal

たんぱく質
2.8g

塩分
0.2g

材料 8個分

⑦ 薄力粉	100g
⑦ ベーキングパウダー	小さじ1/4 (1g)
バター	30g
さとう	25g
卵	1/2個
粉茶	大さじ1/2

【作り方】

- ① バターにさとうを加え、泡だて器で白っぽくなるまで、しっかり混ぜる。
- ② 卵を溶きほぐし、少しずつ①に加え混ぜ合わせる。さらに、粉茶を加え混ぜる。
- ③ ②に⑦を加えて、ゴムべらでひとかたまりにする。
- ④ 天板にオープンシートを敷き、③をスプーンですくって均等に落とし、スプーンの背で5mmくらいの厚さにのばす。
- ⑤ 温めておいたオーブンで約18～20分焼く。
※大きさによって焼き時間を調整しましょう。

- 【前準備】 1.オーブンは180℃に温めておく。
2.バターは室温でやわらかくしておく
3.⑦をふるっておく

うれしの茶のきれいな色と香りを楽しむことができます。
緑茶のかわりに紅茶を使ってもおいしくいただけます。

