

メープルクッキー (約20枚分)

●材料



無塩バター 160g

メープルシュガー 160g

卵 1/2個

薄力粉 400g

●作り方

- [1] バターをクリーム状に練り、メープルシュガーを加えてよく擦り混ぜる
- [2] ふるっておいた薄力粉と塩を加えて粘りが出ないように混ぜ合わせる
- [3] 生地をまとめて5mmの厚さに伸ばし、型で抜く
- [4] オーブンシートを敷いた天板にのせ、お好みのトッピングをして
180度のオーブンで15分焼く