

のりごまクッキー



<材料> クッキー10枚分

バター	30g	
砂糖	小さじ4	
溶き卵	大さじ1	
A	小麦粉	80g
	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	あおのり	小さじ2
	ごま	小さじ1

(作り方)

- ① ボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ、卵を加えてさらに混ぜる。
- ② ①にAを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ラップを広げ、生地が棒状になるように包み冷凍庫で冷やし固める。
- ④ ③を7mmくらいの厚さに切り、天板に並べる。
- ⑤ 10℃に予熱したオーブンで12～15分焼く。