

絞り出しクッキー



材料(約90個分)

バター(ケーキ用マーガリン)	300g
砂糖	170g
卵	1個
ミルク	大さじ2
バニラエッセンス	小さじ1
アーモンドエッセンス	小さじ 1/2
小麦粉	525g
ベーキングパウダー	小さじ1

作り方

- 1 オーブンを190℃に温めておく
- 2 バターと砂糖を混ぜてクリーム状にする
- 3 卵、ミルク、バニラエッセンス、アーモンドエッセンスを加えてよく混ぜる
- 4 小麦粉とベーキングパウダーをふるってから3に加えてなめらかな生地にする
- 5 生地(冷やさないこと)を絞り出し器に入れて、クッキーシート(油をひかないこと)の上に絞り出す
- 6 縁に薄く焼き色をつくまで10~12分ほど焼いて、取り出して冷ます