



## 素朴クッキー（ライ麦）

ライ麦と小麦の風味を存分に感じられる素朴な食感のクッキーです。

### 配合（約20個分）

エペ	70 g
細挽きライ麦	30 g
ベーキングパウダー	1 g
無塩バター	40 g
グラニュー糖	50 g
食塩	0.5 g
卵黄	15 g
水	20 g

### 工程

- 1) 室温に戻し軟らかくした無塩バターに食塩と、グラニュー糖を数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
- 2) 卵黄を1)に加えて混ぜ、さらに水を少しずつ振り入れて分離しないように混ぜる。
- 3) 合わせてふるった粉類を一度に加え、粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ合わせる。
- 4) 丸口金で約10gに絞り出す。
- 5) 予熱したオーブンで焼成する。

焼成温度 上火 180℃ / 下火 160℃  
焼成時間 約15分

準備)

- ・ エペ、細挽きライ麦、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ・ 無塩バターを室温に戻し軟らかくしておく

