



## 三日月クッキー

ライ麦の個性的な風味に塩味の効いたホロホロ食感のクッキー。

### 配合 (約60個分)

ドルチェ	100 g
ライ麦全粒粉	50 g
粉糖	45 g
食塩	2.5 g
無塩バター	100 g
卵黄	15 g

### 工程

- 1) 合わせてふるった粉類をボウルに入れ、室温に戻して柔らかくしたバターをすり混ぜ砂状にする。
- 2) 卵黄を加えてさらにすり混ぜる。
- 3) ひとかたまりにし、冷蔵庫で一晩休ませる。
- 4) 冷蔵庫から取り出した生地を、手早く5gに分割し、棒状に丸めてから月形に成型して焼成する。

焼成温度 上火 170℃ / 下火 150℃  
焼成時間 約15分

### 下準備

- ・ドルチェ、ライ麦全粒粉、粉糖、食塩を合わせてふるっておく。
- ・無塩バターを室温に戻して柔らかくしておく。

