

雪の玉クッキー

食材名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
ジンズウ 先生のでんぷん薄力粉	60	215	0.18	7	28	0.12
無塩バター	25	191	0.13	6	5	0
砂糖	13	50	0	Tr	Tr	0
卵黄	3	12	0.5	3	17	Tr
粉砂糖(飾り用)	5	19	0	0	0	0
合計 (20個にした場合1個あたり)		487 □24□	0.81 □0.04□	16 □0.8□	50 □3□	0.12 □0.01□

【 作り方 】

バターを泡だて器でクリーム状に柔らかくなるまでよく混ぜ、砂糖を加えてよくすり混ぜる。

卵黄を加えて混ぜ、でんぷん薄力粉を加えたらヘラで押し付けるようにして生地をまとめる。

20個に分け、手のひらで丸める。170～180 のオーブンで15～20分焼く。
あら熱がとれたら粉砂糖をふってクッキーにまぶす。



《ワンポイントアドバイス》

粉砂糖の代わりに「ココア」でも美味しいです。



「オトクッキング倶楽部のレシピ 20111115」

有限会社オトコーポレーション
☎ 0465-46-1210
〒250-0874 神奈川県小田原市鶴宮223-16