

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



米粉の雪玉クッキー

材料

バター(食塩不使用)	70g
粉砂糖	25g
米粉(稲穂ゴールド)	70g
アーモンドパウダー	25g
牛乳	大きじ1

アレンジ アーモンドパウダーの代わりに...
☆きなこ 20g とごま 15g を入れて、きなこクッキーにしてみてもは！！
☆はったい粉 20g とごま 15g を入れて、上品なクッキーを楽しんでみては！！

作り方

1. 室温に戻したバターに砂糖を入れて、全体が白くなるまですり混ぜる。牛乳を加え、よく混ぜる。
2. 米粉とアーモンドパウダーを泡立て器で混ぜたものを1に加え、しっかりとするまでゴムベラで混ぜ、ラップに包み冷蔵庫で30分休ませる。
3. 2の生地を20等分し丸めたら、オーブンペーパーを敷いた鉄板に並べる。(焼く前の状態で冷凍保存ができる。)
4. 160度に熱したオーブンで20~25分焼く。
5. 粗熱が取れたら粉砂糖を全体にまぶしつける。



レシピ作成: 榊ミルズカトウ No.203B

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



米粉の雪玉クッキー

材料

バター(食塩不使用)	70g
粉砂糖	25g
米粉(稲穂ゴールド)	70g
アーモンドパウダー	25g
牛乳	大きじ1

アレンジ アーモンドパウダーの代わりに...
☆きなこ 20g とごま 15g を入れて、きなこクッキーにしてみてもは！！
☆はったい粉 20g とごま 15g を入れて、上品なクッキーを楽しんでみては！！

作り方

1. 室温に戻したバターに砂糖を入れて、全体が白くなるまですり混ぜる。牛乳を加え、よく混ぜる。
2. 米粉とアーモンドパウダーを泡立て器で混ぜたものを1に加え、しっかりとするまでゴムベラで混ぜ、ラップに包み冷蔵庫で30分休ませる。
3. 2の生地を20等分し丸めたら、オーブンペーパーを敷いた鉄板に並べる。(焼く前の状態で冷凍保存ができる。)
4. 160度に熱したオーブンで20~25分焼く。
5. 粗熱が取れたら粉砂糖を全体にまぶしつける。



レシピ作成: 榊ミルズカトウ No.203B