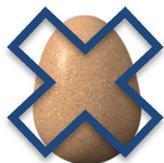




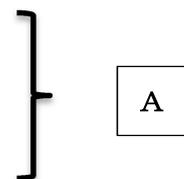
卵なし



# ココアクッキー

..... 材料 (20枚前後).....

米粉(稲穂ゴールド)	80g
アーモンドパウダー	30g
ベーキングパウダー	5g
ミルクココア	40g
砂糖	50g
無塩バター	
又はケーキ用マーガリン	100g



..... 作り方 .....

1. Aをボウルに混ぜておく。
2. バターを室温に戻し、ボウルにバターと砂糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。
3. 2に1を入れ、ゴムベラでよく混ぜる。
4. 天板にオーブンシートをセットし、生地をスプーンですくってオーブンシートの上に乗せていく。指で生地を押さえて平らにする。  
(4をラップで棒状に包み、冷凍庫で30分ぐらい置いてから切り分けても良い)
5. 180℃に温めたオーブンで20分焼き、粗熱が取れるまでオーブンに入れたままにして、クッキーがくずれなくなったらオーブンから出す。

