



とっても簡単!

塩麴クッキー♡

材料

(約15個分)

・薄力粉	100g
・砂糖	30g
・塩麴	大さじ1/2
・豆乳(又は牛乳)	大さじ2
・サラダ油	大さじ1
・バター	20g



作り方

1. 塩麴、豆乳(又は牛乳)、溶かしたバター、サラダ油を一緒に混ぜ合わせて塩麴液を作ります。オーブンを170℃に予熱します。
2. 薄力粉、砂糖はボウルに入れて泡だて器で混ぜておきます。
3. 塩麴液をボウルに入れて、切り混ぜします。
4. ポロポロとまとまりはじめたらOK。
5. 生地をラップに包んでラップの上からひとまとめにします。
6. 一口大に丸めて、クッキングシートを敷いた天板に並べます。
170℃のオーブンで約15分焼きます。
7. 焼けたら網でさめます。完全にさめたら密閉容器で保存してください。

