

2014年5月23日 (2)



材料 ●白ごま…100g ●卵…大1/2～小1個
●バターorマーガリン(あれば無塩)…60g
●砂糖(あれば三温糖やブラウンシュガー)…100g
●全粒粉…50g ●ベーキングパウダー…小さじ1/4

下準備 ●バターを室温にもどしておく。
●全粒粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
●白ごまをフライパンで香ばしく炒る(弱火)。
●焼く準備ができたならオーブンを170℃に予熱する。

作り方 ①バターをボウルに入れ、泡立器でクリーム状になるまでよく混ぜる。
②砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜ、卵をほぐして加えさらに混ぜる。
③一緒にふるった全粒粉とベーキングパウダーを加え、木べらで切るように混ぜる。
④炒った白ごまを加えて混ぜる。
⑤天板にクッキングシートを敷き、④をティースプーンで少量すくい、間隔をあけてのせる。
⑥予熱したオーブンの中段で約15分焼き、焼きあがったら金網にのせて冷ます。