

2015年12月11日 (2)



材料(約20枚分)

- 薄力粉……………100g
- きび糖(白砂糖でもOK)………20g
- サラダ油……………大さじ2
- みりん……………大さじ1
- しょうゆ……………小さじ1
- 黒ゴマ(あれば)……………適量

準備

- ①オーブンを170℃に予熱しておく。
- ②薄力粉、きび糖をそれぞれふるっておく。

## しょうゆクッキー

材料を混ぜているときには、まるで「みたらし」のようないい香りがし、焼くとさらに芳ばしい香りが広がります。口に入れると、控えめな和の味が日本茶にぴったり! 不思議なクッキーをぜひ作ってみて!(H)



作り方

- ①ボウルにサラダ油とみりん、しょうゆを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ②きび糖を加え、さらに混ぜる。
- ③泡立て器をゴムべらに替え、薄力粉を入れて粉っぽさがなくなるように混ぜる。
- ④まとまったら、ビニール袋に入れてめん棒で厚さ約4mmに伸ばし、型で抜くかナイフで好きな形に切る。上から黒ゴマをふり、軽くおさえる。
- ⑤170℃のオーブンで15分焼く。オーブンから取り出したら5分ほど天板にのせたままにしてから、金網に取り冷ます。