

マロンクッキー

マロングラッセを焼き込んださつくりクッキー



材料(4人分)

米粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
白あん	80g
なたね油	大さじ 3
マロングラッセ	5粒

作り方

- 1 マロングラッセは小さく刻んでおく。
- 2 米粉とベーキングパウダーはボウルに入れ混ぜておく。
- 3 ボウルに白あん、なたね油を入れ混ぜる。
- 4 3 に 2 と 1 を入れ、ゴムべらで混ぜる。
- 5 直径 2-3cm くらいの大きさに成形してオープンシートに並べる。
- 6 180℃のオーブンで 15 分くらい焼く。