

ココナッツクッキー

かみごたえしっかり、食べだすととまりません



材料 (20 個)

米粉	……	70g
片栗粉	……	20g
アーモンド粉	……	10g
重曹		小さじ1/2
ベーキングパウダー	……	小さじ1/2
砂糖	……	30g
なたね油	……	20g
ココナッツファイン	……	大さじ2

作り方

- 1 ボウルに米粉、片栗粉、アーモンド粉、重曹、ベーキングパウダー、砂糖を入れて泡立て器でよくかき混ぜる。オーブンは、180°Cに予熱しておく。
- 2 1 になたね油を入れ、混ぜる。
- 3 最後にココナッツファインをいれて混ぜる。
- 4 3 の生地をめん棒でのばし、好きなクッキー型で抜き、天板の上にオーブンシートを敷いた上に並べる。
- 5 オーブンで15分程度焼く。
- 6 焼けたらケーキクーラーの上でさます。