

# 無添加手作りお菓子金ごまチュール

～チュールはフランス語で瓦。金ごまたっぷりの香ばしいクッキーです～



★使用商品：金ごまいりごま 85g・75g・60g・43g・5g×8p・5g×6p・500g

## <材料> 30枚分

|         |      |
|---------|------|
| 生クリーム   | 40cc |
| バター     | 40g  |
| A 薄力粉   | 30g  |
| 砂糖      | 100g |
| 金ごまいりごま | 70g  |

46Kcal、塩分0g（1枚当たり）、調理時間20分

## <作り方>

1. ボールにAを入れ混ぜる。
2. ボールに生クリームを加え混ぜ、溶かしバターも加えて混ぜる。
3. 金ごまいりごまを加え更に混ぜる。
4. オーブンを180℃に温める
5. 金ごまいりごまを間隔をあけながら、スプーン1杯ずつを鉄板に平らにのぼし、180度のオーブンで10分間焼く。
6. 温かいうちに麺棒などを使ってカーブを付ける。

金ごま本舗株式会社  
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26  
TEL 0797-80-4150  
<http://www.kingoma.co.jp/>