

## 金ごまクッキー

～卵を使わないサクサククッキー！卵アレルギーの方も安心！  
クッキー種は冷凍保存し、いつでも手軽に焼けます！～



### <材料> 15枚分

バター	90g
砂糖	75g
小麦粉	150g
金ごまいりごま	おおさじ3

### <作り方>

- ① ボールにバターを入れ、柔らかくし、砂糖を入れ、白くなるまで泡だて器で混ぜる。
- ② ふるった小麦粉を入れ、さっくりと混ぜる。
- ③ ラップを広げ、2.の種を棒状に包み、冷蔵庫でねかせる(30分)。
- ④ 3.を薄くスライスし、金ごまいりごまをつけ、クッキングシートを敷いた中火(170℃～180℃)のオーブンで約12分焼く。

サクサクなので完全にさめてから取り出す。