

さくさく!

# スマイルクッキー (きなこ味と紅茶味)

さかえまち児童館  
おやつづくり  
2015. 9. 10

## ざいりょう 材料 (30こぶん)

はくりきこ 薄力粉 100g

ぎゅうにゅう 牛乳 40g

きなこ きな粉 25g

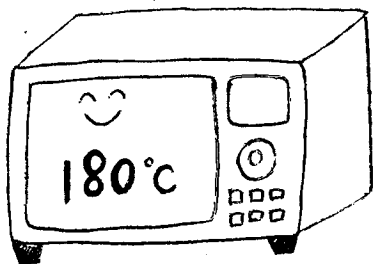
バター 40g

さとう 砂糖 40g

こうちゃ 紅茶の葉 4~8g

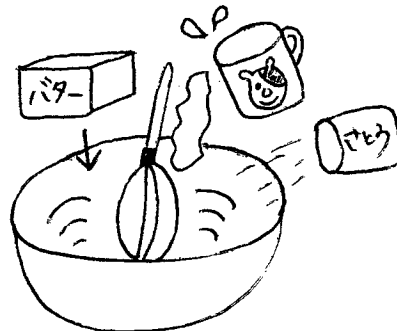
## つくりかた 作り方

①



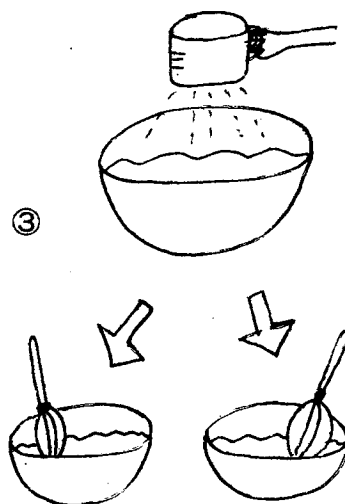
オーブンを180°Cで予熱する。

②



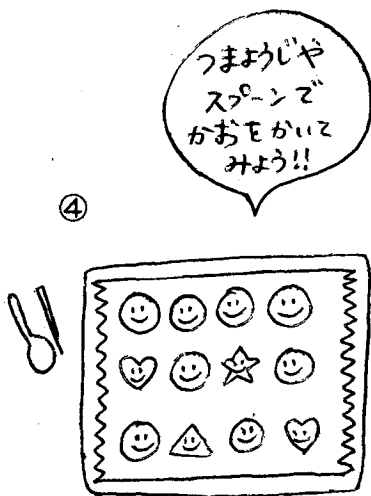
バターをボウルに入れ、白っぽくなるまで練る。牛乳と砂糖も入れて混ぜる。

③



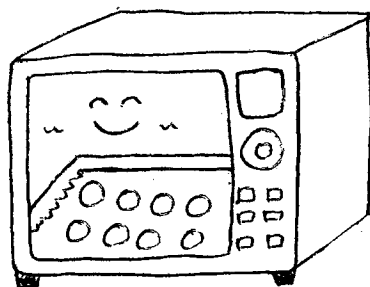
②に薄力粉を入れ、2等分にして半分はきな粉、半分は紅茶の葉を入れて、それぞれ粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

④



かた型ぬきもできるよ!!

⑤



生地がまとまってきたら、少しずつ取り、丸めて薄くのばし、オーブンシートの上並べる。

きな粉クッキーにはお好みでごまをのせ、オーブンで15分から20分ほど焼いたらできあがり!!

