

りんごのしっとりクッキー

さかえまち児童館

おやつ作り

2014, 11, 12

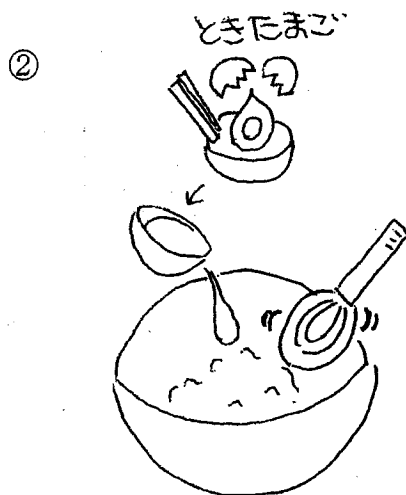
【りんごのしっとりクッキー】(20こぶん)

- ・小麦粉(薄力粉) 200g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・りんご 2こ
- ・きびさとう 100g
- ・バター 125g
- ・たまご 2こ
- ・レモン汁 ^{じる} 1/2個分

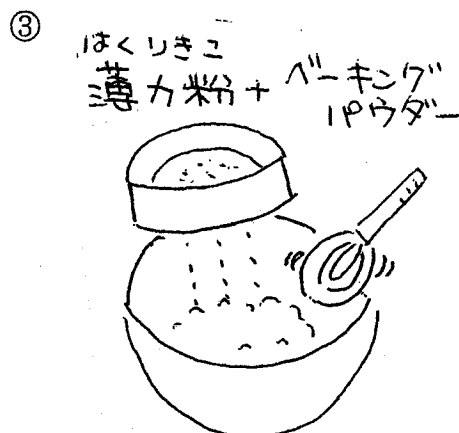
【つくりかた】



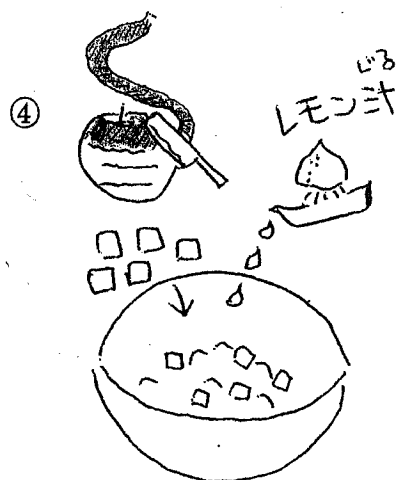
常温においてやわらかくなったバターときびさとうを入れ、泡だて器でよくまぜる。



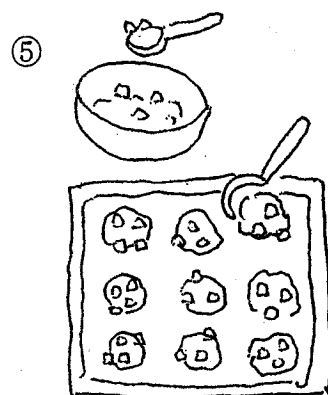
①に、ときたまごをくわえまぜる。



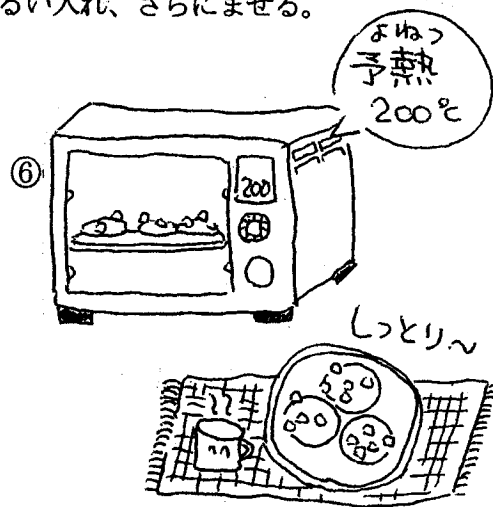
薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、さらにまぜる。



りんごは皮をむいて、サイコロ状に切り、レモン汁とともに生地にくわえまぜる。



鉄板にクッキングシートをしいて、スプーンを使って小さなボール状にならべる。



200度に予熱しておいたオーブンに入れ、15分ほどやいてできあがり。