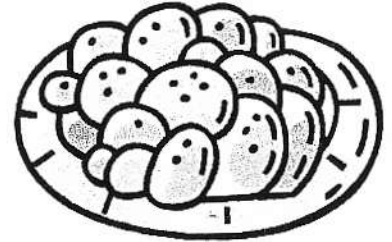


紅茶のクッキー



ざいりょう
材料 (約 30 枚)

バター 90g グラニュー糖 55g

こむぎこ
小麦粉 135g

紅茶の葉 (アールグレイ) 4g

アールグレイ以外のフレーバーティー (香りのついている紅茶の葉) を使っても良い香りだよ。お気に入りの香りの茶葉を使って作ってみてね!

作り方

※ オープンを^{よねつ}余熱 180℃で温めておく

^{ちやば}茶葉を^{ぼち}すり鉢で^{つぶ}潰しておく

- 1、小麦粉をふるう。
- 2、バターをボウルに入れ、滑らかになるまで練る
- 3、砂糖を2に少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる
- 4、3に、茶葉を混ぜ合わせる
- 5、4に小麦粉を一度に入れ、^{こなけ}粉気がなくなるまでさっくりと混ぜる
- 6、生地の上にラップを^し敷き、5ミリ位の厚さにのばし、型を抜く
- 7、オーブンに入れ、^{やく}約15分^{ぶんじやく}弱焼く
- 8、冷ましてできあがり

オーブンによって、温度や焼き時間が変わってくるので、お家のオーブンでは、どの温度や焼き時間がいいか試してみてくださいね!