

ホット一息、カフェタイム♪
コーヒーにピッタリな

ナチュラルスイーツ

メープル・クッキー
(約20枚)



紫芋のクッキー
(約15枚)



材料A

地粉………(国産小麦粉)75g
完全粉…………40g
自然塩……………2g
菜種サラダ油……………25g
(無ければクセの無い油)
※完全粉がなければ、地粉115gでも作れます

材料B

豆乳……………20g
メープルシロップ……………30g

材料A

地粉(国産小麦粉)……………75g
完全粉……………40g
※完全粉がなければ、地粉115gでも作れます

紫芋粉……………大さじ1
レモン汁……………小さじ1/2
豆乳……………20g
てん菜糖……………30g
米飴……………20g
自然塩……………2g
菜種サラダ油……………25g
(無ければクセの無い油)

作り方

- ①Aの油以外の材料をボールにふるい入れ、泡立て器で良く混ぜ合わせる。油を加え、手で揉むようにこすり合わせ、油をなじませる。
- ②Bの材料を良く混ぜ合わせ、1に加えて、サックリと混ぜる。
- ③2.をまとめて、スケッパーなどで半分に切り分け、片方を上に乗せて押しつぶす。これを2から3回繰り返し、層を作る。
- ④3.を3mm厚に伸ばして好みの型で抜き、つや出しに分量外の豆乳を刷毛でぬる。
- ⑤170度に温めたオーブンで15分程焼く。

※焼き時間や温度は、オーブンの種類によって調整してください。

作り方

- ①Aの材料をボールにふるい入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
 - ②Bの材料を良く混ぜ合わせ、1に加えて、サックリと混ぜる。
 - ③2.をまとめて、スケッパーなどで半分に切り分け、片方を上に乗せて押しつぶす。これを2から3回繰り返し、層を作る。
 - ④3.を3mm厚に伸ばして好みの型で抜き、170度に温めたオーブンで15分程焼く。
- ※焼き時間や温度は、オーブンの種類によって調整してください。
※写真は生地をリボン状態にカットしてリボンのように形を作っています。

ひとつちmemo

見た目は小さなリーフパイのようですが、食べるとクラッカーみたいな食感で風味もシンプル。コーヒーのお供にお楽しみください。

ひとつちmemo

紫芋粉でピンク色に近い色を出しました。
ピンクリボンに成形してみました。春色クッキー、いかがですか?