

🍪🍪🍪🍪🍪🍪 さくほろ食感がたまらない!! 🍪🍪🍪🍪🍪🍪

# ゴマクッキー

田上保育園

☆卵アレルギー乳製品アレルギーの子供も一緒に☆



## 材料 (30 枚分)

小麦粉	180g
サラダ油	大さじ 6 杯
砂糖	75g
ゴマ	20~30g

## 作り方

1. 砂糖、油、小麦粉をボールに入れ混ぜる。
2. ひとまとめにして、ラップに包む。
3. 約 20cm の棒状に伸ばして、四角形になるよう整える。
4. 冷凍庫で 30 分~1 時間冷やし、指で押しても変形しないように冷やし固める。
5. 冷凍庫から取り出し、周りにゴマをつけ 6~7mm の厚さに切る。
6. 180℃に予熱したオーブンで 8~10 分焼く。
7. 焼き上がり後しっかりと冷ます。



※焼き上がり後は壊れやすくなっているため、しっかりと冷やすことがポイントです。