

ごまごまクッキー

たんぽぽ保育園



(材料)

・薄力粉	250g
・砂糖	120g
・マーガリン	100g
・卵	1個
・黒ゴマ	60g
・ベーキングパウダー	8g

(作り方)

- ①砂糖とマーガリンを白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵を加えてさらに混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーをふるいに入れてさっくりと合わせる。
- ③生地がまとまってきたら黒ゴマを加えて良く合わせる。
- ④冷蔵庫で20分程度休ませ、1cmくらいに丸めてたら、170℃で13分で焼き上げる