

●第二回かけがわ お茶レシピグランプリ/優秀賞作品

粹しや雪でお茶ねなクッキー

サクサクホロホロのクッキー生地にお茶の葉を混ぜました。心地よい苦味が口いっぱいに広がり、粉さとうのトロツとした口溶けも美味しいです。



材料(2人分)

薄力粉	80g
バター	60g
アーモンドパウダー	25g
砂糖	20g
塩	ひとつまみ
粉砂糖	適量
粉末緑茶	4g

作り方

- ① バターをねり、さとう、アーモンドパウダー、塩、薄力粉、粉末緑茶を加えてよく混ぜ合わせる。
- ② ①を20等分くらいにわけ、丸める。
- ③ 170度に予熱したオーブンで20分位焼く。
- ④ 冷めたら、粉砂糖をまぶす。