

よ
レシピを読む

かんたん
おいしくて簡単！

りゅう つく かた
せつこ流クッキーの作り方♪



ざいりょう
<材料>

バター 110グラム

砂糖 100グラム

卵 1個

バニラエッセンス 少々

くるみ 50グラム

小麦粉 200グラム

ベーキングパウダー 小さじ1/3

つく かた
<作り方>

まず、バターと卵を冷蔵庫から出しておきます。小麦粉にベーキングパウダーを

加えてふるっておきます。くるみは刻んでおきます。

つぎ ^{ば た ー} 次に バターを よくまぜて、砂糖^{さとう くわ}を加えて、色^{いろ}が 少し^{すこ} 白^{しろ}くなるまで 混^まぜます。

そこに ^{たまご} 卵^わを 割^いって 入^まれて、よく混^まぜて、バニラエッセンス^{ばにらえっせんす}を 加^{くわ}えて混^まぜます。

それから、小麦粉^{こむぎこ}を 加^{くわ}えて、簡単^{かんたん}に混^まぜます。

最後に ^{さいご} くるみ^{くわ}を加^まえて混^まぜて、スプーン^{すぷーん}で オープン皿^{おーぶんざら}に ならべます。

そして、170度^どに 温^{あた}めておいた オープン^{おーぶん}で 10～12分^{ふん}ぐらい 焼^やきます。

これで、出来^{でき}あがり！