

あおもりっこ米粉の型抜きクッキー（15～20枚分）

【材料】

米粉（あおもりっこ）	30g
片栗粉	30g
アーモンドプードル	50g
砂糖（あれば、てんさい糖）	30g
無調整豆乳	22g
米油	22g

（下準備）

- オーブンは170度で予熱する。
- 天板にオーブンシートを敷いておく。

【作り方】

- ① 材料をそれぞれ計量し、米粉、片栗粉、アーモンドプードル、砂糖をビニール袋に入れて、袋の口を軽く結んでシャカシャカ振って混ぜる。
- ② 無調整豆乳、米油をボウルに入れて、分離の無いように混ぜる。
- ③ ①と②を併せてよく混ぜ、まとまったら手でこねる。
- ④ 厚さ3～4mmくらいに麺棒で伸ばし、型抜きをしたものを天板に並べ、予熱したオーブンで13～15分ほど焼く。

★ポイント★

米粉にはグルテンがないので、生地が柔らかいです。
型抜きをしたら、そっと天板に映しましょう♪