

あおもりっこ米粉の型抜きクッキー

(15~20枚分)



御利用のレシピを
SNSなどに掲載なさる際、
「#あおもりの米粉」
と入れていただけると
とっても嬉しいです♪

(C)キッチンハウスおひさま
木村千里

【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♪

※米粉は調理してから時間が経つと固くなる性質があるので、作り立てをいただくのがおすすめです。

なお、冷めてしまった場合は料理に応じて電子レンジやオーブントースターなどで軽く温めると、美味しく召し上がれます。