

米粉抹茶クッキー

発酵無塩バター 60 g
(レンジまたは室温で、指でへこむ程度にやわらかくしておく)
アーモンドダイス 30g
(オーブン140℃またはフライパン等で軽く煎って冷ましたもの)
和三盆 30g
抹茶(おぶふ茶苑 製菓用プレミアム) 小さじ 1/2
製菓用米粉(共立食品等) 90 g

- ①発酵バターをクリーム状に練り、
和三盆をふるいながら入れ更に混ぜる
- ②抹茶をふるいながら入れ混ぜる
- ③アーモンドダイスを混ぜ合わせる
- ④米粉を入れ綺麗に混ぜ合わせる
(最初はヘラを縦に切るように混ぜ込み、全体に馴染んだら
次は軽く押しつけながらすり混ぜる、約5分)
- ⑤30センチ幅のラップを広げ包み、
押しつけるように3センチ程度の棒状にまとめる
そのまま冷蔵庫で1時間寝かせる
(固めて切りやすくするため)
- ⑥オーブンを170℃に予熱する
- ⑦冷蔵庫から取り出し、4mm幅に切り、
オープンシート(クッキングシート)に並べ
160℃のオーブンで18分焼く
(抹茶の風味が飛ぶので、周りが薄く茶色く色づく程度で止める)
取り出した天板からシートごとそと取り出し、冷ます。
(脆く崩れやすいので、完全に冷めるまで触らないように)

抹茶をまぶす時は、よく冷ましたクッキーに和三盆と抹茶を混ぜたものを、
茶こしでふりながらまぶす。

※バターを減らす場合、卵白1/2個をつなぎに使うと軽さが保てます。
シフォン、パウンド、クッキーなど焼き菓子の食べ頃は、
翌日から2日程度が美味しいです。

使用材料：発酵バター(よつば無塩発酵バター) 富澤商店購入
和三盆、アーモンドダイス(富澤商店)

製菓材料は、富澤商店、TFOOD.COM、クオカ等で入手可能です。
バターは発酵でなくても良ければ無塩バターを。
ふりかける阿波和三盆は岡田精糖所のもの使いました
<http://www.wasanbon.co.jp/wasanbon/index.html>

