

ショートブレッド



スコットランドの伝統的なバタークッキーです。

【配合】

有塩バター	1 2 0 g
華粉（薄力粉）	2 0 0 g
粉糖	5 5 g

【作り方】

- 1、バターを白くもったりするまで混ぜる。
- 2、粉糖を入れて、さらに混ぜる。
- 3、ふるった薄力粉を加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4、冷蔵庫で30分ねかせて、好みの形に切る。
- 5、フォークや爪楊枝で穴をあけます。
- 6、160℃で25分～30分を目安に焼成します。

※有塩バターを発酵バターに変えると風味が増します。

※無塩タイプのバターを使用する際には塩を小さじ1/3ほど加えてください。

野菜パウダーや、抹茶、ココアなどを使用
の際には10g程度を目安にお試しください。