

さくさくピーナッツクッキー

<材料> 約4人分(大人)

バター 40g
ピーナッツバター 40g
グラニュー糖 40g
全卵 20g
薄力粉 60g
ベーキングパウダー 1.5g(小さじ1/2)
ダイスアーモンド 15g
※きざみピーナッツでもよい



<作り方>

- ① オーブンは180°Cに余熱する。天板にオーブンシートを敷いておく。
薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ② ボールにバターとピーナッツバターを入れて泡だて器でよく混ぜグラニュー糖も加え混ぜる。
全卵をよくほぐし2回に分けて加える。粉類を合わせてひとまとめにして冷蔵庫で5分ほど休ませる。
- ③ 生地を15等分して天板に並べフォークの背で平たくのし、ダイスアーモンドを乗せて軽く押さえ、オーブンで10分~12分焼く。

★バター、卵、ナッツ類でビタミンEが摂れます。

