

平成24年度米粉料理コンテスト入賞レシピ

『ふんわりほろっとゆで卵のクッキー』

〔材料・分量（30～35個分）〕

- ・バター…100g ・ゆで卵の黄身…2個分 ・砂糖…50g
 - ・米粉…100g ・小麦粉…50g
- あれば、お好みのジャムやミントの葉など

〈下準備〉

- ・バターは常温に戻す。
- ・ゆで卵の黄身はザルなどで裏ごししておく。
- ・オーブンは170℃に温めておく

〈作り方〉

- ① バターをクリーム状になるまで泡だて器で混ぜる。
- ② ①に砂糖を数回に分けてすり混ぜながら加えていく。
- ③ ②に裏ごししたゆで卵の黄身を加え、米粉と小麦粉を入れて混ぜたら冷蔵庫で30分ほどねかせる。
- ④ ③を丸い棒状に伸ばし、1cmほどの幅に切る。それぞれを小さく丸め、天板の上で軽く押す。箸の後ろで真ん中辺りにくぼみをつけ、お好みのジャムを入れたり、ミントの葉を飾る（ジャムや水を葉裏に少量つける。）
- ⑤ 170℃のオーブンで15分～18分くらい焼いたら出来上がり。

ほろほろとした食感が楽しい
クッキーです。ジャムなどがなく
ても、おいしいですよ。

