

ごまクッキー



クッキーは材料、作り方、形によっていろいろな種類がありますが、このごまクッキーは、生地をスプーンで落として焼いたドロップクッキーといわれるタイプのものです。

今回は、ごまと黒砂糖を使って和風にアレンジしてみました。

材料（36 個分）		作り方
薄力粉	100g	① バターは室温に戻し、クリーム状になるまでよく混ぜ、砂糖を加えてさらに混ぜる。 ② 卵を溶いて、①に少しずつ加えて分離しないように混ぜ、バニラエッセンスを数滴、ごまも加えて混ぜる。 ③ 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、②に加えてさっくり混ぜる。 ④ スプーンに取り、天板にのせ、170℃のオーブンで 12～15 分程度焼く。
ベーキングパウダー	小さじ 2/3	
無塩バター	70g	
黒砂糖	30g	
バニラエッセンス	少々	
卵	15g	
黒ごま	大さじ 2	
※ごまは、お好みで白ごまやすりごまを使ってもおいしくできますよ。 ごまの代わりに、ナッツやレーズンを入れてもいいですね。		