９　黒ごま入り絞り出しクッキー

＜研修会レシピ＞

材　　料	
米粉	80ｇ
バター	50ｇ
砂糖	40ｇ
卵黄	１個分
生クリーム	小さじ１
黒ねりごま	25ｇ

① ボウルにバター、練りごまを入れ、ゴムべらでクリーム状に練る。砂糖を加えてよく混ぜる。
② ①に卵黄、生クリームを加えて、そのたびによく混ぜる。
③ 米粉を加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
④ 絞り出し袋に（３）の生地を入れ、天板に絞りだす。
⑤ 170℃に温めたオーブンで、約１０分ほど焼く。

memo