

# アイスボックスクッキー

お子様にもおすすめです。

## 材料

### ★20個分

バター(食塩不使用) 90g

塩 ひとつまみ

卵黄 Mサイズ約1個分(20g)

グラニュー糖 40g

### 【プレーン生地】

メグビープロ:50g

薄力粉:10g

バニラエッセンス:適量

### 【抹茶・ココア生地】

メグビープロ:45g

薄力粉:5g

抹茶もしくはココア:10g

※ココア生地にはメグビーS 3包



## 作り方

- ①バターを泡だて器でクリーム状にすり混ぜ、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。塩を加えまぜる。
- ②ほぐした卵黄を加え、泡だて器でよく混ぜる。
- ③2を半分に分け、プレーン用はメグビープロと薄力粉、抹茶・ココア用はメグビープロと薄力粉と抹茶又はココアを合わせたものに加え、生地がなじむまでゴムべらで切るように混ぜる。
- ④まとめた生地をラップに包み、冷蔵庫で約30分休ませる。
- ⑤④をラップからはずし軽くこねる。
- ⑥それぞれの生地をめん棒を使って伸ばす。
- ⑦⑥プレーンの生地の上に抹茶・ココア生地を少しずらして重ねる。
- ⑧手前からくるくると巻いていき、1cm幅にカットする。
- ⑨170℃のオーブンで15分ほど焼き、天板のまま冷ましてできあがり。

## ポイント

バターは常温に戻しておく。薄力粉はふるっておく。(抹茶、ココア生地も同様に)

天板にオーブンシートを敷いておく。

クッキーを焼くタイミングに合わせてオーブンを170℃に温めておく(予熱)

## 栄養価

【1個分の栄養価】エネルギー:55kcal タンパク質:5g 脂質:4.3g 炭水化物:3.4g 食塩相当量:0.1g