



青のりクッキー

30分

青のりの風味のほんのり甘いクッキーです♪



材料

10 枚分

小麦粉	150 g
ベーキングパウダー	3 g
バター	大さじ4
砂糖	大さじ5
卵	1 個
青のり	小さじ1

作り方

- ① バターを室温でやわらかくして砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に溶き卵を混ぜて、小麦粉とベーキングパウダーをふるいながら入れ、青のりと一緒にざっくり混ぜる。
- ③ 手でロック型（岩のような感じ）にして鉄板に並べる。
- ④ 160℃のオーブンで20分程度、きつね色になるまで焼く。



社会福祉法人
聖隷福祉事業団
Seirei Social Welfare Community