

昌平高校 【9く3さオブ3さ1い玉】レシピ

【材料】

- 小麦粉：420g
- バター：100g
- 油：100g
- 砂糖：80g
- 塩：約 2g
- 牛乳：大さじ 4
- 緑茶粉末：小さじ 1



【作り方】

- ① バターを溶かして油と合わせる。
- ② 砂糖を入れて良く混ぜる。
- ③ 小麦粉、塩、牛乳を入れてゴムベラで混ぜ、最後は手でこねる。(分量の半分)
- ④ 残りの材料に緑茶粉末を入れる。(オーブンを 180 度で予熱開始)
- ⑤ 少し冷凍庫に入れ、プレーンと緑茶味のクッキーを軽く混ぜ、型でくり抜く。
- ⑥ 180 度で約 12 分焼く。
- ⑦ 焼き具合を確認し、必要であれば延長で焼く。