



## 大麦クッキー

- ・水溶性、不溶性の食物繊維をバランスよく含む大麦粉を使用しました。
- ・さっくりとした食感で口溶けの良いクッキーです。

【配 合】	大麦粉ふんわりF	100%
	ベーキングパウダー	0.7%
	グラニュー糖	100%
	マーガリン	50%
	ショートニング	50%
	食塩	0.7%
	バニラ香料	適量
	全卵	50%
	重曹	0.7%
	水	2%
	刻みクルミ（ロースト）	40%
	アーモンドスライス	適量

### 【製 法】 ミ キ シ ン グ （ビーター使用）

- ① 大麦粉、ベーキングパウダーを篩い合わせる。
- ② グラニュー糖、マーガリン、ショートニング、食塩、バニラ香料をボールに加え、低速1分、中高速3～4分。
- ③ 全卵を3～4回に分けて加える。中高速2～3分。
- ④ 少量の水で重曹を溶いて加える。
- ⑤ 篩い合わせた①と刻みクルミを加え、低速1～2分、均一になるまで混合する。

生地温度 20～27℃

分割 15g（絞り）。その後、お好みでアーモンドスライスを適量のせる。

焼 成 上火180℃、下火100℃、14～17分