

オーガニック ホールホィート クッキー



■全粒粉だけで作るクッキーです。オーガニック全粒粉のえぐみのなさ、全粒粉ならではの風味とほろほろした食感が特長です。

●アイスボックス法(仕込み量:200g)

オーガニック プライムハート [®] 全粒粉	100%	200g
ベーキングパウダー	1.2%	2g
脱脂粉乳	6%	12g
無塩バター	50%	100g
グラニュー糖	50%	100g
全卵	25%	50g

【 作り方 】

- ① 小麦粉、ベーキングパウダー、脱脂粉乳を合わせて篩う。
- ② バター、グラニュー糖を白くなるまでヘラ等で攪拌し、全卵を少しずつ加える。
次に①を加え、手でしっかりと混ぜる。
- ③ 細長く成型しラップで巻いて冷蔵庫または冷凍庫で最低2時間休ませる。
- ④ ナイフ等でスライスし形を整えグラニュー糖を表面に付けて170℃で15分焼成する。