そば粉とお茶のクッキー

本町中学校　１年　川口（かわぐち）　乃々華（ののは）

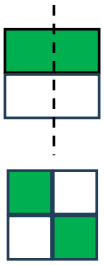
使った特産物 ： 落花生　そば粉　小麦粉　お茶

材料　４人分

バター・・・・・・・・・・１００ｇ
きび糖・・・・・・・・・・・８０ｇ
卵黄・・・・・・・・・・・・２個分
そば粉・・・・・・・・・・１００ｇ
薄力粉・・・・・・・・・・・９５ｇ
抹茶・・・・・・・・・・・・・５ｇ
茶葉（粉砕したもの）・・小さじ１
ベーキングパウダー・・・・・６ｇ
落花生・・・・・・・・・・・少々

【作り方】

① ボウル２個にバターときび糖を半分ずつ入れ、それぞれ混ぜる。
② 卵黄を１個ずつ入れて混ぜる。
③ １つにそば粉とベーキングパウダー３ｇ、もう１つに薄力粉、粉砕した茶葉、抹茶、ベーキングパウダー３ｇを入れてそれぞれ混ぜる。
④ ラップを２枚敷いて、それぞれの生地を長細い四角にして巻き、冷蔵庫で１０分冷やす。
⑤ ラップを外し、２本をくっつける。半分に切り、２色の生地が交互になるように向きを変え、断面同士を合わせる。
⑥ １ｃｍ幅に切り、天板に並べ、砕いた落花生を上にのせる。１７０℃に予熱したオーブンで１５分焼く。



料理のアピールポイント

・特産物をたくさん使っているところ
・素材の味を生かすために、きび糖でやさしい甘さに仕上げたところ