

## 黄粉クッキー



### 材 料 (卵1個分)

・小麦粉	140g
・黒糖	50g
・卵	1個
・黄粉	40g
・油	70g

### 作 り 方

1. 小麦粉と黄粉を合わせふるっておきます。
2. ボールに卵を割り、黒糖を入れてよく混ぜます。
3. 2に油を入れて再度よく混ぜます。
4. 3に1を入れ木べらでサックリ混ぜ、ラップまたは袋をかぶせ冷蔵庫で30分ねかせます。
5. オーブンを160度に設定します。
6. 4を棒状に伸ばして1cm幅に切り、鉄板にクッキングシートを引き、生地を置いていきます。
7. オーブンに6を入れて、約15分焼くと出来上がりです。