



セサミクッキー

《材料》 作りやすい分量

	単位 (g)
小麦粉	150
無塩バター	70
砂糖	40
牛乳	110
ごま	40



《作り方》

- 1 バターを室温でやわらかくして砂糖を入れて、白っぽくなるまで混ぜる。
- 2 1に牛乳を混ぜて、小麦粉をふるいにかけてながら加え、ごまを入れてざっくりと混ぜる。
※生地 hardness を見ながら、牛乳の量を加減してください。
- 3 スプーンで落としながら平たい丸にして、天板に並べる。
- 4 170℃に予熱したオーブンで15分程度、きつね色になるまで焼く。

