

# イチカラ畑のそば粉クッキー

## 【材料】

(A)

イチカラ畑のそば粉…85g (132g)

薄力粉…132g

塩小さじ…1/4 (天然の塩)

米粉…47g (0g)

(B)

豆乳…6g

なたね油…64g (他の油でも OK) (74g)

甜菜糖シロップ…74g (64g)

メープルシロップ…40g



## 【作り方】

1. そば粉、薄力粉、米粉をふるい、泡だて器でよく混ぜる。
2. Bと塩を1とは別に全体が乳化するまで泡だて器でよく混ぜる。
3. 1に2を加え、しゃもじかへらで切るように混ぜる。
4. 生地が半分ほど混ざったら、カードで切るように混ぜる。
5. 生地を一時間ほど寝かせたあと、生地を半分に切って片方を上に重ね、手で軽く押してくっつける。これを3、4回繰り返す。
6. ラップで挟み、めん棒で上から軽く押さえる。
7. 伸ばしやすい厚さになったら、麺棒で6mmに伸ばす。
8. 型抜きする。
9. 180℃のオーブンで15分焼く。(焼きあがっても、天板に乗せたままにして、中までよく火を通す。)

## 甜菜糖シロップ

### 【材料】

甜菜糖 112g

水 50ml

1. 甜菜糖と水を鍋に入れ、弱火にかける。ときどきかき混ぜて、てんさい糖を溶かす。
2. 甜菜糖が溶けて、ひと煮立ち(軽く沸騰)したら火を止める。

株式会社イチカラ畑

TEL:0258-86-6966

FAX:0258-81-6416