

和紅茶のクッキー

【材料】約20枚

| | |
|------------|------|
| 薄力粉 | 80g |
| コーンスターチ | 40g |
| (なければ薄力粉で) | |
| バター(無塩) | 60g |
| グラニュー糖 | 50g |
| 卵黄 | 1個分 |
| 和紅茶の茶葉 | 大さじ2 |

【作り方】

- 1.** バターは常温に戻しておきます。
薄力粉とコーンスターチは合わせてふるっておきます。
紅茶の茶葉はすり鉢などで細かくしておきます。
- 2.** やわらかくなったバターに砂糖を入れて泡だて器などですり混ぜ、卵黄、1.の茶葉を入れてさらに混ぜます。
- 3.** 2.へ1.の粉類を入れて、スクrapperなどで切り混ぜ、一度手でまとめて、3等分にして筒状にしてラップで包み、冷凍庫で固めます。
- 4.** 生地を包丁で5~7mm程度の厚さに切り、天板に並べて、160℃のオーブンで10~15分焼きます。