



かんたんサクサク バニラ or 紅茶クッキー

卵もバターも型も使わない、こねるだけの簡単レシピ！
香りよく食感もサクサクのバニラ or 紅茶クッキー。

Ingredients

★バニラ or 紅茶 約14～16枚分

[A]-----（※事前にふるっておく）-----
薄力粉 … 100g
きび砂糖（お好みの砂糖） … 大さじ3
ベーキングパウダー … 小さじ1/8
豆乳（または牛乳） … 20g
植物油（太白胡麻油など） … 40g

※バニラクッキー（上記材料に加え）
バニラオイル … 少々

※紅茶クッキー（上記材料に加え）
アールグレイ茶葉 … 大さじ1～2

How to make

- 紅茶クッキーは、事前に茶葉をミルで粗い粉末状に挽いておく。
- 1 小さなガラスボウルに豆乳と植物油を入れ、泡立て器で混ぜ合わせ乳化させておく。
※バニラクッキーは更にバニラオイルを加える。
- 2 ステンレス製のボウルにふるっておいた粉類 [A] を入れ、中央にくぼみをつくり、乳化させた豆乳と植物油を流し入れる。
※紅茶クッキーは、ここで挽いておいた茶葉を加える。
- 3 片手でボウルを回しながら、カードで周りの粉を液体にかぶせるようにして混ぜ合わせる。
- 4 ある程度混ぜたらカードですくっては切るように混ぜ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 5 全体がしっとりしてきたら手で生地をボウルの内側に押しつけ、生地がなめらかになるまで4～5回繰り返す。
- 6 更に生地を半分折り、重ね合わせて押さえる。
これを3～4回繰り返して生地全体を均一に整える。
- 7 平らな台の上で、生地を長さ12～13センチの四角い棒状に伸ばす。
※カードを使い成形するとキレイに仕上がります。
- 8 包丁で14～16等分（1枚あたり7～8mmを目安）にカットし、オープンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる。
- 9 180℃に予熱したオーブンに入れ、180℃で20～25分焼く。
焼き上がったならクーラー等に移して冷ます。
※オーブンにより焼き加減が異なるので、様子を見ながら調整する。
※焼き上がりは生地が若干柔らかいので取り扱いに注意する。