

# 大豆粉でクッキー をつくりました。

大豆粉	200g
バター	100g
卵	2個
牛乳	50cc
砂糖	75g
バニラエッセンス	3滴



1. ボールに室温でやわらかくしておいたバターを入れ、砂糖・卵・牛乳を入れよく混ぜる
2. 1にふるいにかけて大豆粉を入れゴムベラで混ぜ、後は手でしっかりとこねる。
3. ひとまとめにしてラップを巻き、冷蔵庫で1時間程寝かせる。
4. 冷蔵庫に寝かせた生地を取り出し、適当な形に切って、170℃のオーブンで約20分焼く。

## < 食べた感想 >

食べた感じ、市販で売っている大豆バーと似たような味で一口食べると、大豆の香ばしいです。また、小麦は一切使用してなく、全て大豆粉のみです。特に美容を意識する女性にピッタリのクッキーです