

使用粉：コーンフラワー



【配合】（3cm×3cm×H約2cm 8個分）

ホッカイドウコーンフラワー	100	g	全卵	20	g
グラニュー糖	30	g	牛乳 ※1	16	g
ベーキングパウダー	4	g	無塩バター	30	g
はちみつ	2	g	塩	1	g

【工程】

- ・ コーンフラワーとベーキングパウダーは合わせて冷やしておく。
 - ・ バターは細かく刻んで冷やしておく。
 - ・ 卵と牛乳は合わせて冷やしておく。
- ① ボウルに粉類とバターを入れ、ドレッチでバターをさらに細かく刻む。
 - ② ある程度バターが細かくなったら手ですり合わせながら塊をなくす。（溶けないように注意）
 - ③ しっかり混ざったら、グラニュー糖、はちみつ、塩を入れ、ゴムベラで混ぜる。
 - ④ 合わせておいた卵と牛乳を加え、切るように混ぜる
 - ⑤ 混ざったら手で固めながら平らにし、ラップで包んで冷蔵庫で30分以上冷やす。
 - ⑥ 厚さ1cmに手で伸ばし、半分にカットして重ねる。これを3回繰り返す。
 - ⑦ 麺棒と手で押しながら生地を2cm厚に伸ばし、3cm×3cmにカットしてベーキングシートを敷いた天板に並べる。
 - ⑧ 表面に全卵または牛乳（分量外）を刷毛で塗り、焼成する。

焼成温度 210℃

焼成時間 15分

※1 まとまりにくい場合は牛乳の量を増やして調整してください。

