

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

さくらの焼き菓子

使用した商品

春爛漫さくら風味を使ったレシピ



材料 5cmビスケット型6~8個分



■【A】の材料

利久胡麻 さくら風味ごま	大さじ2
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	6g

■【B】の材料

菜種油	60g
豆乳	80g
メープルシロップ	50g

利久胡麻 さくら風味ごま 適量

豆乳 適宜

レーズン 25g



作り方

- ① 【A】の材料を合わせてボウルにふるう。(ふるい器によっては、ごまが残ってしまう場合がありますので、ごまを【A】の材料から外し、【A】をふるった後ごまを混ぜてください。) 【B】の材料を別のボウルに入れ、レーズンを加えて混ぜ合わせる。
- ② 【A】のボウルに【B】の材料を入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ③ ②の生地を麺棒で2cmの厚さに伸ばし、三つ折りにする。さらに麺棒で伸ばして三つ折りにする。型抜きしやすいように板状に成形し、冷凍庫で1時間ほど休ませる。
- ④ ③の生地を、ビスケット型で型抜きする。
【※型抜きがない場合】円形に伸ばし、包丁またはスケッパーで放射状に切る。
表面にはけで豆乳を塗り、利久胡麻さくら風味ごまをのせる。
- ⑤ オーブンを180℃に温める。④を天板にのせて25~30分焼く。