

3種類のディアマンクッキー



できあがり 20枚分

材料

| | |
|----------------|------|
| 無塩バター | 60g |
| 粉砂糖 | 40g |
| 卵（卵黄と卵白をわける） | 1個分 |
| 薄力粉 | 90g |
| アーモンドプードル | 20g |
| クラッシュアーモンドすりごま | 大さじ3 |
| グラニュー糖 | 適量 |
| 抹茶 | 小さじ2 |
| ココア | 小さじ3 |

作り方

室温に戻したバターをなめらかになるまで練りませ、粉砂糖を加えて更に練り混ぜる。

卵黄を加えて混ぜ、薄力粉とアーモンドプードルと一緒にふるい、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。生地を3等分にして、抹茶とココアをそれぞれ混ぜ合わせ、クラッシュアーモンドすりごまも各大さじ1ずつ混ぜ合わせる。

直径2~3cmほどの棒状にし、ラップに包み冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。

固まったら卵白を表面全体に塗って、グラニュー糖をまぶす。

厚さ1cmほどに切り、オーブンシートに並べて170度に温めたオーブンで18~20分焼く。