



おやつにも、ちょっとしたプレゼントにもどうぞ！

## 材料

- 無塩バター・・・・・・・・・・70g
- 砂糖・・・・・・・・・・50g
- 卵・・・・・・・・・・1/2個
- 薄力粉・・・・・・・・・・140g
- バニラエッセンス・・・・・・・・少々
- トッピング・・・・・・・・お好みにより  
(チョコレートチップ・アーモンドスライス、くるみ等)

## 作り方

- ① 室温に戻したバターを泡立て器でクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② ①に卵を加えて、バニラエッセンス・薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。
- ③ 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で30分ほどねかせる。
- ④ 生地を約8gに丸め、手で形を平ら(厚さ25mm程度)に整えクッキングプレートに並べる。(奥側に生地をおく)
- ⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、アルミホイルを覆いかぶせ【上火：強/下火：弱】で約3分焼く。
- ⑥ アルミホイルをとり【上火：強/下火：弱】で約2分焼く。焼き上がり後は、すぐにクッキングプレートから取り出す。

※お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみなどを加えてください。