



アーモンドクッキー

使用するリスドオルの20%をアーモンドプードルと一緒にローストして、サクサク感と旨みを引き出しました。

素朴ですがアーモンドの味わいが絶品のクッキーに仕上がりました。

配合

(1)	リスドオル	120 g
	アーモンドプードル	187 g
(2)	無塩バター	450 g
	グラニュー糖	333 g
	食塩	5 g
(3)	全卵	100 g
	牛乳	22.5 g
(4)	アーモンド (ホール)	300 g
(5)	リスドオル	480 g

工程

- (1)の材料を130℃のオーブンで約30分ローストする。
- (4)のアーモンド (ホール) を軽くローストし、粗く刻んでおく。
- (2)の無塩バターとグラニュー糖、食塩をあわせ、よくたてる。
- 3.に全卵と牛乳を少しずつ加えていく。
そこへ、刻んだアーモンドを入れ、
1.と残りの粉 (5) を入れさっくりと混ぜる。
- 厚さ3cm位のシート状に延ばし、冷蔵庫で休ませる
- 良く冷えた生地をカットし、
160~170℃のオーブンで15~17分焼く。

