

# バジル香るそば粉クッキー



## 作り方

- ①室温にもどしたバターに砂糖40gを入れて泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。卵黄とメープルシロップを加えたら更によく混ぜる。
- ② ①にそば粉とベーキングパウダーをふるい入れてさっくりと混ぜる。最後にみじん切りしたバジルを全体に行き渡るようにさっくり混ぜる。
- ③ ②の生地を一つにまとめ長細く伸ばしてラップし、冷蔵庫で30分冷やす。
- ④ ③の生地を取り出し適当な厚さで切り、天板に並べる。
- ⑤170度で余熱したオーブンで10分焼く。途中焦げるようなら上にアルミホイルをかける。
- ⑥焼き上がりはやや柔らかいので焼きあがったら粗熱をとってからお皿へ。

八幡平市魅力発信  
地熱料理コンテスト  
特別賞受賞レシピ

## ＜ポイント＞

グルテンフリーで砂糖控えめながらさっくりした口当たりを楽しめる大人のクッキーとして考案しました。

召し上がる際にクリームチーズやクロテッドクリームを添えていただくとより美味しくいただけます。

## 材料・分量

(2人分)

そば粉(八幡平産) : 1000g

ベーキングパウダー : 3g

無塩バター : 50g

卵黄(Mサイズ) : 1個分

メープルシロップ : 大さじ2

温泉バジル(八幡平産) : 3枚(みじん切り)