



ワンちゃん・猫ちゃんの ヘルシーおやつ

黒砂糖のクッキー

【材料】(天板1枚分)

薄力粉 160g
無塩バター 50g
黒砂糖 10g
卵黄 2個分



1. 室温に戻した無塩バターをボウルに入れ、ゴムベラでよく練ります。
2. 1に黒砂糖を加えてよく練ったら、卵黄を1個ずつ加えてさらによく練ります。
3. 2にふるった薄力粉を3回に分けて加え、混ぜます。
4. 生地をラップで包み、冷蔵庫で約30分間ねかせます。
5. ラップで生地の上下を挟み、そのままめん棒で伸ばし、ラップをはずしてクッキー型で抜きます。
6. 170℃に予熱したオーブンでキツネ色になるまで8～15分ほど焼きます。

