

甘食

【 材 料 】 (4人分)

小麦粉	…	80g
BP	…	2.4g
バター	…	12g
砂糖	…	20g
卵	…	32g
コンデンスミルク	…	16g

【 作り方 】

- ① ボールにバターを入れ室温に戻しておく
- ② 小麦粉とBPはふるい合わせてく
- ③ バターをクリーム状になるまでよく練り
砂糖を加えてよく混ぜる
- ④ ③少しずつ溶き卵を加え混ぜ合わせていく
- ⑤ ④に少しずつ②を加えよく混ぜる
- ⑥ ⑤を絞り袋に入れ山形になるように絞る
- ⑦ 220℃に予熱しておいたオーブンで12分
程度色よく焼いたら出来上がり！

※ 生地が硬い場合は少し牛乳を入れる

※ 絞り袋がない場合は
スプーンで丸く落として
焼いてもイイですね！

※ オーブンによって
温度・時間が違うので
調整してくださいね

