

## 杏仁豆腐味のクッキー



小麦粉 80g  
杏仁粉 20g  
砂糖 15g  
バター 40g  
牛乳 大さじ1~2 (様子を見て)

- 1) バターは室温に戻し、砂糖とともにふんわりと練る。
- 2) 小麦粉と杏仁粉をふるって入れる。
- 3) まとめるように混ぜて、粉っぽい場合は牛乳を少しずつ加えてまとめる。
- 4) 棒状にし、冷凍庫で30分くらい固めて端から5mm程度の厚さに切り、180度で25分ほど焼く。