

オールブルーベリー



天板1枚分（5cm角が10枚程度できます）

ドライブルーベリー 30g
粗く砕いたくるみ 30g
オートミール 15g
砂糖 40g
片栗粉 大さじ1
ベーキングパウダー 小さじ1
小麦粉 砂糖・片栗粉・BPとあわせ140gになる量
バター 40g
照り用溶き卵 適量

- 1) バターは室温に戻し、クリーム状にする。
卵を少しずつ混ぜておく。
- 2) 小麦粉、片栗粉、BP、砂糖をあわせてふるい、バターのボウルに入れて混ぜる。
ブルーベリー、くるみ、オートミールも混ぜる。
- 3) 天板に生地を乗せ、ゴムベラなどで薄くのばし、卵を塗ったら170度で20分ほど焼く。