

もみもみするだけ・ヨーグルトクッキー

〇材料

- ・バター 55g
- ・さとう 50g
- ・たまご 1/2こ
- ・ヨーグルト 1/4カップ
- ・薄力粉（小麦粉） 1カップ
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/8



〇作り方

①台所用ビニール袋にバターをいれて、手でもんでやわらかくする。

②さとうを入れてさらにもんできれいに混ぜ合わせる。



③割りほぐしておいたたまごをいれて、最後にヨーグルトをよくもんで混ぜ合わせる。

④小麦粉とベーキングパウダーを合わせる。



⑤③に④を入れて、口をしっかりつかんで、粉がきれいに混ざるまでよくもむ。



⑥オーブンを200℃に温めておく。

⑦⑤の袋の空気をぬいてしぼる。袋の角を1cmほど切る。



⑧クッキングシートの上にしぼりだす。生地の間は、2~3cmあける。



⑨オーブンで13~15分ほど焼く。



いろいろな形にしぼりだしてみても楽しいです。