



- 材料 (5個分)**
- ・米粉 ... 100g
 - ・アモンドパウダー ... 30g
 - ・きび砂糖 ... 30g
 - ・ベーキングパウダー ... 5g
 - ・塩 ... 小さじ1/2
 - ・豆腐 ... 40g
 - ・米ぬか油 ... 30ml (なたね油, なたね油可)
 - ・牛乳 ... 20ml
 - ・レモン汁 ... 5ml
 - ・いちご ... 6粒

下準備

- ・①をボウルにすべて入れ泡立て器でぐるぐるよくまぜ合わせる
- ・豆腐をつぶしてペースト状にしておく(水切りは必要なし)
- ・いちごをお好みの大きさにカットしておく
- ・オーブンを220℃に予熱しておく

さくさくにするポイントは
豆腐と油をしっかりと混ぜトロット
手にさせること。
あとは生地を混ぜる時にこねないこと♪
生地を切った断面をさわらないこと♪



① ペースト状の豆腐に
米ぬか油を加え中じ
から一方方向にグルグル回し
トロット乳にするまでよく混ぜる



② ①にレモン汁と牛乳を加え
さらによく混ぜる



③ ①のろったボウルに
②を加えゴムベラで
外側からすくって回すように
ボウルを回しながら混ぜる



④ 全体がボロボロと
粉気がなくなる程度
ませる(こねないように注意)



⑤ ④にいちごをカクえ
やさしくませる



⑥ ⑤をラップに包みひとまめに。
(バターE使用していないので
生地はねかせずすぐ焼きます)



⑦ 1.5cmの厚みにしたら
包丁かスケッパーで
半分にカットし
上に重ねさらに1.5cmの厚みに
する作業を2〜3回行う



⑧ 生地を4等分にカットし
端はとりおとし、余った生地を
合わせて5個のビスケットを
クッキングシートをひいた天板に
並べ220℃のオーブンで
13〜15分程度焼き完成!