



- 材料 (5個分)**
- ・米粉 ... 100g
  - ・アモンドドレ ... 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  
生地をしっかりと断面をわからないこと



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



⑤ ④にいちごをカクえ  
やさしく混ぜる



② ①にレモン汁と牛乳を加え  
さらによく混ぜる



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



③ ②のラップにボウルに  
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



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



④ 全体がホロホロと  
粉気がなくなる程度  
ませる(こねないように注意)



⑧ 生地を4等分にカットし  
端は取りおとし、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!