



# Vanillekipferl

## ・ バニラクッキー

～材料～ (2人)

小麦粉 120g

ベーキングパウダー 1g

砂糖 60g

バニラエッセンス 4g

卵黄 1個

マーガリン 80g

アーモンドパウダー 40g

パウダーシュガー 14g

～作り方～

① 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜます。

② ①に砂糖、バニラエッセンス、卵黄、マーガリンとアーモンドパウダーを加え、ミキサーでよく混ぜます。

③ ミキサーで混ぜたら、手でこねます。

④ 生地がねばねばすれば、少し冷蔵庫で寝かせます。

⑤ 生地を親指の太さに丸め、2センチの長さに切ります。

⑥ 2センチの長さの”ソーセージ”を5センチに丸めてのばします。焼き型の上ののせます。

⑦ 予熱後に175-200度で10-15分ぐらい焼きます。

⑧ できあがったクッキーをパウダーシュガーでひっくり返します。

🌟マーガリンの代わりにバター、バニラエッセンスの代わりに本物のバニラを使ったら、もっとおいしいです！

