



Spekulatius

・ スペキュラース

～材料～（2人）

小麦粉 120g

ベーキングパウダー 2g

砂糖 60g

卵 半個

マーガリン 50g

アーモンドパウダー 20g

バニラエッセンス 2g

シナモン 12g

クローブパウダー 0.5g

ナツメグパウダー 0.5g

カルダモン 0.5g

～作り方～

① 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜて、砂糖と卵を入れて、また混ぜます。

② 冷たいマーガリンとアーモンドパウダーと他の香味料

を入れて、手で捏ねます。

③ できた生地を細く伸ばして、抜型でくり抜きます。

④ 180度で15分オーブンで焼きます。

