

# 「つるりっぷ」クッキー

## \*材料

### [プレーン生地]

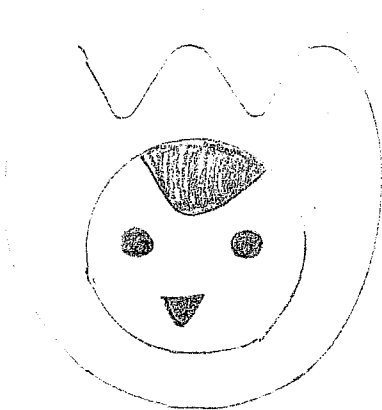
バター	80g
砂糖	50g
卵	1個
バニラオイル	3滴
薄力粉	120g
アーモンドプードル	30g
打ち粉(強力粉)	少々

### [ココア生地]

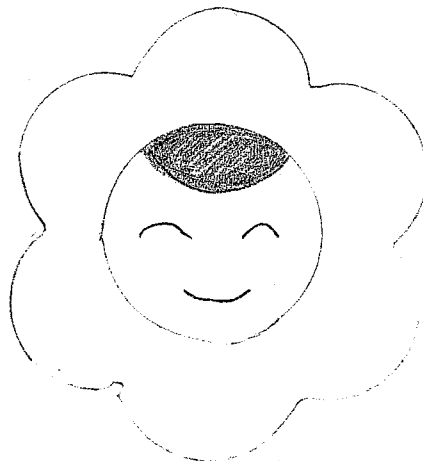
	//	
	//	
	//	
	//	
薄力粉		130g
ココア		20g

## \*作り方

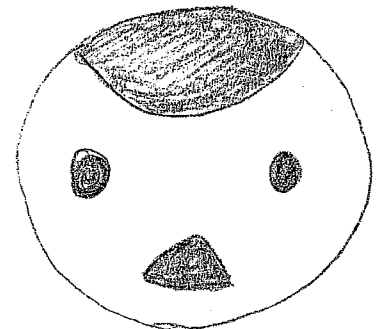
- ①バターは常温でやわらかくしておく。  
薄力粉とアーモンドプードルは合わせてふるっておく。
- ②ボールにバターをいれ、泡だて器でクリーム状にする。砂糖を2回に分けて入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ほぐした卵をすこしずつ加え、よく混ぜる。
- ④ゴムべらに変えて、粉を加え、粉気がなくなるまで切るように混ぜる。
- ⑤生地を、上下ラップで挟み厚さ3mmにのばし、冷蔵庫で30~1時間休ませる。
- ⑥打ち粉をつけながら型を抜く。
- ⑦170度のオーブンで15分焼く。



チーズアップの中に  
つるりっぷ



お花の中に  
つるりっぷ



つるりっぷ