

# 米粉のクリスマスクッキー

もうすぐ楽しいクリスマス!今日はおうちのツリーを飾る、美味しく健康的な簡単クッキーをご提案!米粉とスペイン産エクストラバージンオリーブオイルを使ってるから、サクサクで優しい味わい。家族と一緒に楽しい形をいっぱい作ろう!



で時短レシピ  
**30分**

## 材料

### (生地)

- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル 30ml
- 米粉 80g
- 水 30ml きな粉 20g
- 黒砂糖 40g

### (アイシング)

- 卵白 1個分
- 粉砂糖 180g

## 作り方

ボールに、米粉ときな粉、きび砂糖を入れて混ぜる。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルと水も加え、更に混ぜてひとまとまりの生地にする。

生地をローラーで薄く伸ばし、好きな型で生地を抜く。そうそう、後で糸を通すための穴を開けるのを忘れずに!👉!

オーブンを170℃に予熱する。オリーブオイルを塗った天板の上に並べ、170℃で15分位焼く。

アイシングを作る。卵白に粉砂糖を加え混ぜ、艶が出たら完成。

コルネにアイシングを入れ、クッキーに好きな模様を描いて出来上がり。クリスマスツリーに飾りましょう!



スペイン産  
オリーブオイル

WORLD LEADERS