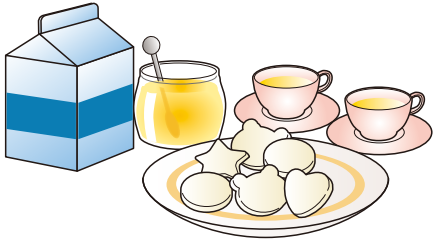
美味し♪
レシピ

蜂蜜の甘味を活かしたミルククッキー

ハチが運ぶ花の恵み「**蜂蜜**」。旬は花の種類によって異なりますが、4～5月は咲く花の種類も多いので、これから初夏にかけては蜂蜜がおいしい時期だと言えます。

今回は蜂蜜と牛乳で作る優しい甘さのミルククッキーです。ビニール袋で簡単に作れるので、お子様と一緒に作ってみては。



★　手順　★

材料

- 蜂蜜…40g
- 牛乳…10g
- 薄力粉…100g
- バター…30g

作り方

1. 材料をビニール袋に入れ、モミモミと揉んで、よくなじませます。
   ※まずはじめに薄力粉をビニールに入れたら、その他の材料を分けて入れ、その都度なじませるように揉んでいくのがコツです。
2. 冷蔵庫で20分ほど寝かせたら型抜きし、180度のオーブンで15分ほど焼きましょう。
   ※ビニール袋のまま麺棒などで平たく伸ばし、ハサミでビニール上面を切り開くと、そのまま簡単に型抜きができます。