

3つの材料で簡単おやつ
あんこクッキー



材料（作りやすい分量）

あんこ	100g
バター	40g
小麦粉	100g

作り方

- ① やわらかくしたバターにあんこを入れて混ぜる。
- ② 小麦粉をふるい入れ、しっとりするまでゴムベラで混ぜる。
- ③ 棒状に形を作ってから冷蔵庫で冷やし、適当な厚さに切る。
- ④ 180度に温めたオーブンで15～18分焼く。

※ビニール袋に材料を順番に入れて、外側からもみ込んでいくと、より簡単にできます。

