

クヴァール チーズクッキー



◇材料

22個分

無塩バター ……………150g
砂糖 ……………100g
卵 ……………90g
生クリーム ……………40g

薄力粉 ……………250g
アーモンドプードル ……………40g
ベーキングパウダー ……………2g
クヴァールチーズ ……………8g×22個
ドリュール

◇作り方

1. アーモンドプードルをローストし、粉類をあわせてふるっておく。
2. バターと砂糖をホイップし、卵を少しずつ混ぜる。
3. 生クリームを少しずつ混ぜる。
4. 1. をあわせる。
5. 出来た生地を1時間以上冷蔵庫でねかせる。
6. 生地30gにチーズを入れて包む。
7. ドリュールを2度塗りする。
8. 180℃で15～20分焼成。

☆クヴァールチーズとは☆
植物性のチーズであっさりしています。
チーズまんじゅうにもどうぞ…



焼きたてがおいしいです。
冷めた場合は、温めて食べましょう。