



◇ 材料

25cm角 1枚分

クッキー生地

薄力粉 ……………200g
バター ……………100g
砂糖 ……………80g
卵 ……………Mサイズ1個
バニラオイル ……………少々

フロランタン生地

スライスアーモンド ……………100g
フロランタン粉 ……………100g

◇ 作り方

クッキー生地

1. ボウルにやわらかくしたバターと砂糖を入れて、白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
2. 少しずつ卵を入れながら、分離しないように混ぜ合わせる。
3. バニラオイルを混ぜる。
4. 振るっておいた薄力粉を混ぜる。
5. オープンシートを敷いた天板に均一の厚みになるように伸ばし、ピケして160℃で15分焼成する。

フロランタン生地

1. 材料を混ぜ合わせ、クッキー生地の上に均一になるよう広げる。
2. 180℃で10分焼き、熱いうちに好みの形に切り分ける。

