



## ナッツのブラウニー



### 材料

- ・全卵 2個
- ・砂糖 70g
- ・チョコレート 200g
- ・バター 100g
- ・薄力粉 90g(ふるっておく)
- ・ナッツ 80g

(ナッツはお好みでクルミ・カシューナッツ・ヘーゼルナッツなどを入れてください)

### 準備する器具

- ・容器

(18センチ×22センチで深さは約4センチのバット)

### 作り方

- 1: ボールに全卵を割って入れ、オーガニックシュガーを入れてホイッパーでほぐすように混ぜ合わせる。
- 2: チョコレート、バターを同じボールに入れて湯せんで溶かす。
- 3: ①に②を入れて混ぜ合わせる。
- 4: ふるっておいた薄力粉を③に入れてホイッパーで混ぜ合わせ、その後ゴムベラで混ぜ合わせ、最後にナッツを入れる。
- 5: クッキングシートをひいたバットに生地を流し入れ、180℃で約20分～25分焼成して完成です。

## レモン ココナッツクッキー

卵、乳製品、砂糖なしで安心  
Patisserie coaの  
人気スイーツです!



### 材料

- A
- ・小麦粉 110g
  - ・片栗粉 65g
  - ・ココナッツフレーク 30g
- B
- ・レモン果汁 大さじ1
  - ★レモンの皮(あれば) 大さじ2
  - ・菜種油 60g
  - ・メープルシロップ 20g
  - ・はちみつ 50g

★レモン果汁だけでもシンプルに作れます!

### 作り方

- 1、小麦粉と片栗粉はふるい、ココナッツフレークと混ぜてボールに入れ、泡立て器でよく混ぜる
- 2、Bの材料を同じボールに入れて、泡立て器で“トロっ”とするまでよく混ぜる
- 2、②を①のボールに入れ、ゴムべらでできるように混ぜる  
※練らないように! グルテンが出てカチカチになります
- 4、粉が見えなくなって生地につやが出たら、ひとかたまりにまとめる
- 5、ラップをかけ冷蔵庫で休ませる(30分程度)
- 6、お好みの厚さにのばし、クッキー型で抜く
- 7、170℃のオーブンで焼く(20分程度)

## 米粉ショートブレッド

アクセントの  
サクサククッキー!



### 材料

- ・米粉 120g  
(ふるっておく)
- ・バター 75g
- ・砂糖 40g
- ・塩 ひとつまみ
- ・牛乳 小さじ4杯
- ・生ゴボウ 40g(みじん切り)

※アク抜き加熱の必要はありません。

### 作り方

- 1、常温でやわらかくしておいたバターに砂糖を入れ滑らかになるまでへらですり混ぜる。
- 2、馴染んだら牛乳を入れて更になじませる。
- 3、②に米粉と塩を入れ粉つげがなくなるまで混ぜ、ここでみじん切りにしたゴボウを入れて、ゴボウが均等に混ざったら手でおさえてひとまとめにする。
- 4、ラップで生地をはさみ四角い形にめん棒で伸ばしていく。(約1センチ角の正方形)
- 5、竹串の後ろで軽く穴を開ける。
- 6、天板に生地をならべ180℃で30分くらい焼く。  
(焼き目が足らなければ、調節して更に焼成)