

～カラフルポテトフレークのアイスボックスクッキー～

使用品種 インカのめざめ、キタムラサキ、シャドークイーン、ノーザンルビー

【材料】(約 12 枚分)

- ・無塩バター...50g
- ・有色馬鈴薯粉末...30g
- ・上白糖...30g
- ・卵黄...5g
- ・薄力粉...45g

【作り方】

1. ボールにバターを入れ、クリーム状に練り、有色馬鈴薯粉末、上白糖、卵黄の順に加え混ぜる。
2. 1.にふるった薄力粉を加え、サククリと混ぜる。
3. 棒状に成形し、ラップで包み冷凍庫で保管する。
4. 必要な分だけ 7~8mm の厚さにカットし、オープンシートを敷いた天板に載せる。160 のオーブンで 7 分、さらに 110 に下げ 5 分焼く。

