



米粉のお茶サブレ

亀山産の粉茶と米粉で作る
サクサククッキー！
口の中で「ほろり」と崩れます



《材料》 直径3cmで約30個分

- 無塩バター 120g
 - 粉砂糖 70g
 - 卵黄 1個分
 - 米粉 130g
 - 薄力粉 40g
 - 粉茶 10g
 - グラニュー糖 適量
- } A

《下準備》

- ・バターは室温に戻す。
- ・天板にクッキングシートをひいておく。
- ・オーブンを180℃に温めておく。
- ・Aはふるい合わせておく。

《作り方》

1. ボウルにバターを入れ、ゴムベラでクリーム状になるまでよく混ぜる。粉砂糖を3～4回に分けて加え、その都度すり混ぜる。
2. 卵黄を溶いて2回に分けて加え、混ぜる。Aをもう一度ふるいながら3回に分けて加え、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。
※必ず、細かい粒状にする。
3. 手で少しずつまとめていき、台に打ち粉（分量外）をして生地を直径約3cmの棒状にして、余分な粉を落とす。バッドにグラニュー糖を入れて軽く押しつけるように転がし、表面によくつける。ラップで包んで形を整え、冷凍庫で30分ほど冷やし固める。
4. 生地を約1cm厚さに切り、天板に並べて180℃のオーブンで15分焼く。焼きあがったらケーキクーラーの上で冷ます。

《販売所》

粉茶：茶気茶気（亀山駅北）
米粉：果菜彩亀山店（亀山市文化会館西）