

# 米粉のサブレ



《材料》（直径約3cmで約40個分）

材料名	分量
無塩バター	120g
粉砂糖	70g
卵黄	1個
米粉	130g
薄力粉	40g
グラニュー糖	適量

亀

合わせる

○ 下準備

- ・ バターは室温に戻す。
- ・ 天板にクッキングシートをしい

て

- おく。
- ・ オーブンを180℃に温めておく。

《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、すり混ぜる。
2. 卵黄を溶き、2回に分けて加え、混ぜる。薄力粉と米粉を合わせてふるいながら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。  
**※ 固まりが出来たら崩し、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し、ラップに包んで形を整える。  
冷凍庫で約30分ほど冷やし固める。
5. バッドなどにグラニュー糖を広げ、生地を押しつけるように転がし、表面にまぶしつける。
6. 生地を約1cm厚さにカットし、天板に並べて180℃で15分焼く。  
焼きあがったらケーキクーラーにのせて冷ます。