

# 🌸 ばらサブレ 🌸

**【材料】** 直径 5 cm × 8～10 個

・無塩バター	50 g
・砂糖	25 g
・塩	少々
・全卵	15 g
・牛乳	小匙 1
・ヴァニラオイル	少々
・薄力粉	55 g
・アーモンドパウダー	10 g
・ココアパウダー	5 g
・イチゴパウダー	5 g

## **【必要な道具】**

ハンドミキサー

ふるい

ゴムベラ

ボウル

クッキングシート

口金 ※6 切り～8 切り 7 号

絞り袋

スケッパー（プラスチック製）

## **【作り方】**

- ① 室温に戻したバターをハンドミキサーでクリーム状にする
- ② 砂糖、塩を入れすり混ぜる
- ③ 卵を 3 回に分けて入れ、その都度しっかり乳化させる
- ④ 牛乳、ヴァニラオイルを入れしっかり混ぜる
- ⑤ 薄力粉とアーモンドパウダーを合わせてふるいながら入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑥ 粉っぽさがなくなったら今度はボウルにすり付けるように混ぜる
- ⑦ ⑥の生地を 2 つに分け、一方にはココアパウダーを、もう一方にはイチゴパウダーを入れしっかり混ぜる
- ⑧ それぞれの生地を口金を付けた絞り袋に入れ、ばら型に絞る
- ⑨ 170 度のオーブンで 12 分～15 分焼成する