

## 上新粉でショートブレッド

### 【材料】

薄力粉 140g  
上新粉 30g  
グラニュー糖 50g  
無塩バター 100g  
塩 2つまみ

### 【作り方】

1. ボウルに薄力粉、上新粉、グラニュー糖、塩を計り入れ、泡立て器でよく混ぜる。そこに、1cm 角に切ったバターを加え、カードで切り込み、その後、手でするようにしてサラサラな状態にする。(フードプロセッサーでやってもいい)
2. 上から押さえつけるようにしてひとかたまりにする。(フードプロセッサーの場合、ガッ、ガッ、と回しながらひとかたまりになるまで回す)
3. ラップに生地を取り、1.5cm くらいの厚さになるように伸ばし、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
4. 型で抜いても良いし、四角く整えて包丁でカットしても良い。オーブンシートを敷いた天板に並べる。生地が柔らかくなったら、ここで冷蔵庫で30分ほど冷やすと良い。180度に熱したオーブンで20分ほど焼く。