**きな粉と抹茶のアイスボックスクッキー**

冷凍庫で冷やし固めた生地カットして焼く、アイスボックスクッキー。きな粉と抹茶のホロホロ食感がやみつきになる和風クッキーを是非お試し下さい♪

**－材料－（約30枚）**

1. **きな粉生地**

**【ドライ】**

* スペルト小麦（薄力粉）　100ｇ
* きな粉　　　　　　　　　20g
* 塩　　　　　　 ひとつまみ

**【ウェット】**

* 米油　　　　　　　　　　50ｇ
* メープルシロップ　　　　30ｇ

**B.抹茶生地**

**【ドライ】**

* スペルト小麦（薄力粉）　100ｇ
* きな粉　　　　　　　　　5～10g
* 塩　　　　　　 ひとつまみ

**【ウェット】**

* 米油　　　　　　　　　　40ｇ
* メープルシロップ　　　　30ｇ

|  |  |
| --- | --- |
| 栄養成分 | 約30枚分 |
| エネルギー | 376.0kcal |
| たんぱく質　　　　　　　 | 25.5g |
| 脂質 | 98.4g |
| 炭水化物 | 199.1g |
| ナトリウム | 391mg |
| カリウム | 894mg |
| 食物繊維 | 10.5g |

**－作り方－**

1. A、Bのドライ、ウェットを、それぞれ計量し混ぜる。
2. Ａ、Ｂそれぞれのドライ、ウェットを粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
3. Aの生地は5mmほどの厚さに伸ばし、端をカットしておく。
4. Bの生地は四角い棒状に成形する。
5. BをＡで巻く。
6. 5を冷凍庫で30分ほど寝かす。
7. 冷凍庫から出し、5～7mm程度の厚さにカットする。
8. 170℃に温めたオーブンで15～20分焼く。

**－オススメの食材－**

* 金沢大地 有機きな粉 80g　<http://amzn.asia/aqmo24d>
* 三和油脂 みづほ こめ油1500g　<http://amzn.asia/6f2N2b0>

**－おいしくつくるポイント－**

* ウェットはしっかり混ぜて乳化させること。
* 周りを包む生地は、四角くカットしておくと綺麗に仕上がります。