

メキシカンクッキー



材料（4人分）

粉糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・1 カップ
アメリカンピーナッツ（砕いたもの）・・3/4カップ
オリーブオイルスプレッド・・・・・・・・3/4カップ
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・1と1/4カップ

1. 薄力粉と粉糖はそれぞれふるう。全ての材料を滑らかになるまで手でこねる。粉気がなくなったら棒状に形を作り出来上がった生地をオーブンシートで包み、硬くなるまで冷蔵庫で冷やす。
2. オーブンシートを剥がし、厚さ1cmほどに切り天板に並べて予熱したオーブン(180℃)で縁に焼き色がつくまで約10分焼く。
3. 金網に取って冷まし、粉糖（分量外）をふりかける。