

## アマンドカカオレザン(270枚分)

ポロポロとした口溶けのいいクッキー生地にレーズン、カカオ、アーモンドの食感がひきたっています。



### 材 料

無塩バター(室温に戻す)	625g	
グラニュー糖	625g	
生クリーム(38%)	125g	
A	薄力粉	625g
	ベーキングパウダー	25g
	バニラオイル	スプーン1/2
	プードルダマンド	625g
	カカオニブ	50g
	アマンドアツシエ(16割)	50g
カリフォルニア・レーズン(粗刻み)	165g	
グラニュー糖	少量	

### 作 り 方

〈準備〉

- 無塩バターはポマード状に柔らかくしておく。
- 薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- カリフォルニアレーズンはそのままの大きさを焼くと膨らむので、刻むことによって膨らむのを押さえる。

- ① ポマード状にしたバターに、グラニュー糖、生クリームを加えすり合わせる。
- ② ①にAの材料と粗刻みしたカリフォルニアレーズンを加えざっくりと混ぜる。
- ③ ②の生地を少し休ませてから、4mmの厚さにのばし、45mm角にカットする。
- ④ 四角のクッキー生地のサイドにグラニュー糖を付けて170℃10～12分で焼成する。