

## クルスティアン ア ラ ノア ドウ ココ



### 材料

グラニュー糖	200g
ココナッツパウダー	125g
バター	150g
薄力粉	150g
全卵	2個
ベーキングパウダー	2g
インスタントコーヒー	3g
(全部合わせた材料の半量に加える分量)	

### 下準備

- ・粉類は、合わせてふるっておく
- ・バターと卵は常温に出しておく
- ・天板にオーブンペーパーを敷く
- ・オーブンを160°Cにセットしておく

### 作り方

- 1 バターをホイッパーで柔らかく練ってから、そこにグラニュー糖を合わせる。  
(空気をあまり入れないように)
- 2 1に卵を加える。(分離してもよい)



- 3 2にココナッツを加え、さっくりと混ぜ合わせる。



- 4 粉類を1度に加えゴムべらでしっかりと混ぜる。  
(しぼれるクッキーの状態)



- 5 半量はそのまま、残りの半量に  
3gのインスタントコーヒーを加える。



- 6 半量ずつ絞り袋に入れて、天板に  
丸くクリームをしぼる様にしぼり出す。  
(直径2cm位)



- 7 160°Cのオーブンで焼き色を  
みながら20分位焼く。

