

スティックパイ

□材料□ 小20～30個分（4人分）

小麦粉150g 全粒粉 50g 冷水大さじ4～5 無塩バター80g 塩少々
グラニュー糖 (マーガリン 80gでもよい)

□作り方□

- ① ボールに小麦粉、全粒粉をふるっておく。
①・に冷水と混ぜ、レンジで溶かしておいたバターまたはマーガリンを入れ混ぜる、生地がまとまれば 5mmほどにのぼし冷蔵庫で1時間ほどねかせる。
- ② 生地をたて5cm、横1cmほどに切りグラニュー糖をまぶして、オーブンにならべ、200℃、5分ほど 焼く。



2011.10.7 (金)

おやつ★ひと口メモ★

- * 全粒粉のかわりに強力粉でも良い。
- * 生地に抹茶、ココアを入れても良い（その分小麦粉の量を少し減らす）
いろんな型で抜くとかわいく仕上がりますよね♪♪ （上 右側）