

## ショートブレッド (約12枚分)



### 材料

小麦粉	100グラム
バター	75グラム
砂糖	30グラム

### 作り方

- 1, 小麦粉はふるっておく。
- 2, バターは室温でやわらかくしておき、泡だて器でクリーム状になるまで練る。
- 3, 2に砂糖を加え、白っぽくなるまでさらによく練る。
- 4, 3に1の粉を加え、さっくり混ぜる。
- 5, 4を棒状にまとめラップに包んで冷蔵庫で30分ねかせる。
- 6, 厚さ7~8ミリ幅に切り、170度のオーブンで15分位焼く。