

Sugar Cookies with Rururoso

Ingredients:

Butter 200 grams	Cake flour 150 grams
Brown sugar 70 grams	Rururoso 120 grams
White sugar 70 grams	Cream of tartar 1 teaspoon
Vanilla essence 1 teaspoon	Baking soda 1/2 teaspoon
1 egg	Salt 1/4 teaspoon

Directions:

1. Mix the butter with the sugar, egg and vanilla.
2. Mix the flours with cream of tartar, baking soda and salt.
3. Gradually mix 2. into 1.
4. Roll into 30 balls and dip in granulated sugar.
5. Bake at 180 degrees Centigrade for 12 to 14 minutes.

ルルロツソ入りシューガークッキー

材料:

バター 200グラム	薄力粉 150グラム
三温糖 70グラム	ルルロツソ 120グラム
グラニュー糖 70グラム	クリームターター 小さじ1杯
バニラエッセンス 小さじ1杯	重曹 小さじ1/2杯
卵 1個	塩 小さじ1/4杯

作り方:

1. バターと砂糖2種類、卵とバニラをませる。
2. 粉類、クリームターター、重曹、ベーキングパウダー、塩を別のボウルで合わせます。
3. 1. に2. を少しずつ足しながら、合わせます。
4. 生地を30個ぐらいのボールに分けて、上に砂糖を少しかける。
5. 180℃のオーブンで12~14分ぐらい焼きます。