

冷凍ピーツを使った

# ショートブレッド



## < 材料 >

冷凍ピーツダイスカット … 適量  
薄力粉 … 140g    バター … 75g  
砂糖 … 35g    塩 … 小さじ1/4

## < 作り方 >

1. 室温に戻したバターと砂糖を白っぽくなるまで混ぜる。
2. 1に塩を加え混ぜる。
3. 薄力粉をふるい入れヘラなどでさっくり混ぜる。
4. ピーツダイスカットをお好みの量入れる。
5. 4の生地をまとめたらラップで包み、冷蔵庫で30分～1時間寝かす。
6. 5を麺棒で1.5cm程度の厚さに伸ばしたら、食べやすい大きさに切る。
7. 150度に予熱したオーブンで35分程焼いたら完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社