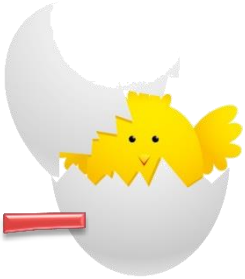
バターの風味たっぷり！
簡単手作りポッキー



【材料】

- 強力粉　…３６０ｇ
- 薄力粉　…４０ｇ
- 砂糖　…大さじ４
- バター（有塩）　…１００ｇ
- ベーキングパウダー　…小さじ２
- 牛乳　…180～200 cc
- 塩　…適宜

1、ボウルに強力粉と薄力粉とベーキングパウダーを入れ粉をふるいます。（２回ふるうといい）
2、１に砂糖を混ぜます。
3、２に小さくカットしたバターを加え、指先で潰したり、両手でこすり合わせるようにして粉類となじませます。
4、牛乳を少量ずつ加え、、ゴムべらで全体にザックリ混ぜ合わせたら、粉気がなくなる程度手で数回こね、生地をまとめます。（パンのように全体が混ざればＯＫです）
5、まとめた生地を包丁などで４つにカットし、平っぺたくしてラップに包み、冷蔵庫で生地を１時間ぐらい休ませます。
6、休ませた生地を麺棒などで 3～5 ミリくらいに薄く伸ばします。
7、包丁で 3～5 ミリ幅くらいにカットし、それぞれ１本分くらいの間隔をあけてオーブンシートに並べます。
8、.全て並べたら、170℃のオーブンで 15～20 分ほど焼き、こんがりきつね色に焼けたらポッキーの完成です。
9、仕上げに塩を軽く振る

☆焼き上がったポッキーは、網などにあけてよく冷ましてください。
上手に焼けると、食べた時にポッキー独特のカリッと香ばしい音がします。
焼き時間が足りないと、この音がしません。しっかり焼いてくださいね。

☆バターが多い生地なので、極端に暖かい場所で作業をしていると生地がダレることがあります。
もしダレる時は冷蔵庫で生地を少し休ませてください。

※私は生地を伸ばしてカットするのが大変だったのでパスタマシンを購入しました。

パスタマシン購入 URL