

## 甘 食

### 【 材 料 】 (1人分)

小麦粉	…	20g
B.P	…	0.6g
バター	…	3g
砂糖	…	5g
卵	…	8g
コンデンスミルク	…	4g

### 【 作り方 】

- ① 小麦粉にB.Pを合わせ、ふるっておく
- ② ①にバターをすり合わせ、そぼろ状にする
- ③ ②に砂糖＋卵＋コンデンスミルクを混ぜる
- ④ ③を絞り袋に入れオーブン皿に山状絞る
- ⑤ 220℃で8分～12分程度焼く

※ 固いようであれば搾れるくらいに牛乳を入れる  
( 牛乳量記載なし )



---