

体にやさしいおやつ



1061 **冷蔵** 糀や儀平
儀平みそ白みそ 300g

米、大豆ともに滋賀県産の環境こだわり農産物を使用した生みそです。

(214kcal・食塩相当5.4g/100g)
賞味期間:3カ月

本体 **580**円
(税込 626円)

くるみ入りの白みそクッキー

ほんのりあまじょっぱい、やさしい味のクッキーです。

材料 (約16個分)

1061 儀平みそ白みそ …… 10g
薄力粉 …… 100g
砂糖 …… 40g
バター (常温に戻す) …… 60g
くるみ …… 30g

作り方

- 1 くるみ以外の材料をフードプロセッサーに入れて攪拌する。全体がしっとりまとまったら、くるみを加えて数秒まわし、粗みじん状にする。
- 2 生地をまとめて広げたラップの上に置き、2cm角の棒状に形作って1時間くらい冷蔵庫で冷やす。オーブンを150～160℃に予熱する。
- 3 冷蔵庫から生地を取り出して厚さ1cmくらいに切り、オーブンシートを敷いた天板に並べて15～20分焼く。

ひとくち MEMO

原料の大豆をこうじで発酵・熟成させることで、栄養価も風味もよりアップした「みそ」。関西地方ではお雑煮やみそ漬けによく使われる「白みそ」は米麴の割合が高いため、他の味噌より甘みが強いのが特徴です。