

# 오독오독 씹히는 식감이 재미있는 제주 말차 **초코 쿠키**



## ▣ 재료

버터 90 g, 박력분 160 g, 베이킹파우더 3 g, 달걀 1개, 황설탕 70 g, 초코칩 70 g, 캐슈넛 70 g(다른 견과 대체 가능), 소금 2 g, 까페드다몬 제주 말차 라떼 2봉지

## ▣ 만드는 방법

**Step 1** 실온의 버터를 설탕을 넣고 부드럽게 섞은 뒤, 달걀을 넣어 섞는다.

**Step 2** 박력분, 말차라떼, 베이킹파우더, 소금은 체에 내려 날가루가 없게 버터와 섞는다. 잘게 자른 캐슈넛, 초코칩을 넣고 섞어준다.

**Step 3** 암웨이 쿼트 대형 프라이팬에 쿠키시트를 깔고 반죽을 너무 두껍지 않게 동글 넓적하게 펴준다.

**Step 4** 인덕션 팬모드 180도로 예열해 15분 뚜껑을 덮고 구워준다.