



ほろ菓

大きさは自由自在！
カットして焼成し、お好みのパウダー
をまぶすだけ！お茶うけにぴったりな
お菓子のできあがりです♪

3STEP

80
min

和洋折衷

サクほろ



ほろ菓

ほろっとした口溶け！お茶うけにぴったり♪

3STEP

80
min

和洋折衷

サクほろ

*時間は品出しまでの目安です。

材料 (100 個分)

グルマンクッキー・アマンド*

1シート

ルミナスグランデ*

お好みのパウダー

(和三盆、または抹茶1:粉糖10)

*のついた製品は月島グループ
製品です。

商品情報はこちら



作り方

STEP

下準備

室温に数分おいたグルマンクッキー・
アマンドを3×2 cmにカットします。

焼成

デッキ(下天板あり): 上下180℃ 約20分
コンベクション : 170℃ 約18分

仕上げ

焼成後直ちにルミナスグランデを刷毛塗り
し、冷却後にパウダーをからめます。

VER.10