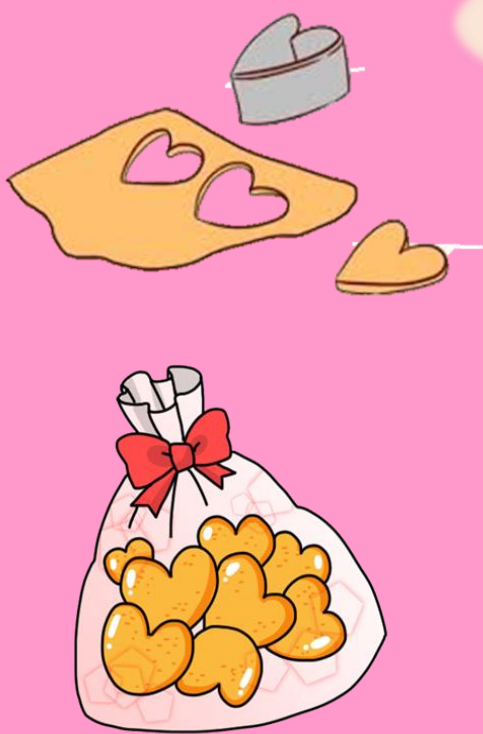


ほろほろクッキー レシピ

NESPA事業 バレンタインスイーツをつくろう♪ (H30.2.10)



ざいりょう 材料

★ココア味

バター	60g
砂糖	大さじ 1 1/2
薄力粉	60g
米粉	20g
アーモンドプードル	30g
ココア	大さじ 1
粉糖	適量

A

★さくら味

バター	60g
砂糖	大さじ 1 1/2
薄力粉	60g
米粉	20g
アーモンドプードル	30g
桜の葉 (塩漬)	2枚
粉糖	適量

B

つくりかた 作り方

したじゆんび 下準備

- *バターはボールに入れて室温にもどし、やわらかくしておく。
- * A (B) は別の器に入れてよく混ぜておく。
- * 桜の葉は硬い筋を取り、みじん切りにする。

- ① バターを泡だて器で練る。砂糖を加え白っぽくフワツとするまでよく混ぜる。
- ② ザルを使ってA (B) を①の中へふるい入れ、ゴムベラで混ぜる。
(桜の葉はここで入れる) ★練らないように切るように混ぜます。
- ③ 粉っぽさがなくなったら手で一つにまとめる。
- ④ オーブンを170度に温める。(ガスオーブンの場合は150~160度)
その間にクッキーの形を作ります。
- ⑤ ビニール袋に生地を入れて上から押して5mmぐらいの厚さに伸ばします。
ビニール袋を切って袋を開け、型で抜きます。
- ⑥ オーブンシートに並べ20分焼く。(ガスオーブンの場合は18分)
- ⑦ 熱いうちに粉糖を振り、冷めたら飾り用にもう一度ふる。