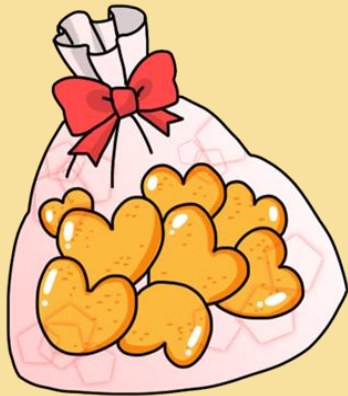
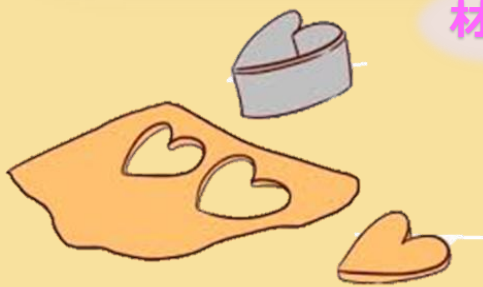


ほろほろクッキー レシピ

NESPA事業 親子でバレンタインスイーツを楽しもう (H31.2.9)



材料

★ココア味

バター	60g	
砂糖	大さじ1 1/2	
A	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

★さくら味

バター	60g	
砂糖	大さじ1 1/2	
B	薄力粉	60g
	米粉	10g
	アーモンドプードル	...	30g
	桜の葉 (塩漬)	2枚
	粉糖	適量

作り方

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、ゴムべらで混ぜる。
(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 熱いうちに粉糖をふり、冷めたら飾り用にもう一度ふる。