



One of many Many in one

たくさん の ひとつ ひとつの たくさん

ISETAN MITSUKOSHI CHRISTMAS

みんなで作ろう

One オーナメントクッキー

材料

(約チョコUCHO5枚+妖精5枚分)

無塩バター…………… 50g
 キビ砂糖(白砂糖でもOK)… 38g
 塩……………ひとつまみ
 全卵…………… 20g(約1/3個)
 アーモンドパウダー…………… 20g
 薄力粉…………… 110g
 きな粉…………… 大さじ3
 打ち粉(薄力粉)…………… 適量

使用する道具

クッキー型
 ボウル
 ゴムベラ
 粉ふるい
 のし棒
 4ミリ厚の棒など(割り箸などで可)
 ビニール袋
 爪楊枝

※お手持ちのクッキー型でもお楽しみいただけます。

つくりかた

1. 無塩バターは常温でやわらかくしておく。
薄力粉ときな粉を合わせてふるっておく。
2. 無塩バターをボウルに入れゴムベラでまぜ、なめらかになったら
キビ砂糖と塩を加えよくまぜる。
3. 2に溶いた卵を2回に分けて加え、その都度しっかりまぜる。
4. 3にアーモンドパウダーを加えてまぜ、
ふるった薄力粉ときな粉も加えゴムベラでさっくり切るように混ぜる。
※ポロポロしてきたらゴムベラで押さえつけるようにまとめる。
5. 粉けがなくなりまとまったら、4ミリの厚さにのばす。
※ラップをあてる、またはビニール袋に入れてのばしてもOK。
※4ミリ厚のガイドになる、割り箸や棒などを生地の左右においてのばす。
6. ビニール袋やラップで包んで、冷蔵庫で約30分休ませる。
7. 型抜きし、160度に予熱したオーブンで約10~15分焼く。
※妖精のスタンプ型は、手足の先を軽くトントンと押し付けるときれいに模様ができます。
※おいしそうな焼き色がつくのが目安。焼き色が浅い時は焦げないように様子を見ながらさらに2~3分焼き時間をのばす。
※冷めたらアイシングやチョコレートペンなどでデコレーションするのもおすすめ。

