



2022 May
Menu



チーズクッキー

絞り出しクッキー

材 料	作 り 方
薄力粉 200g 塩 ひとつまみ	1. 粉はふるっておく。 (塩を混ぜ合わせる)
バター(無塩) 120g 砂糖 80g	2. バターは、冷蔵庫から出して、しばらく置いておく。
卵(M玉) 1個	3. ボウルにバターを入れ、良く練る。 (ゴムベラ・泡立器、又はハンドミキサーで)
バニラオイル 少々 くクッキーのバリエーション	4. クリーム状になり、色が白っぽくになったら砂糖を2~3回に分けて加え、更に練る。
▷ココアクッキー (薄力粉 180g ココア 20g)	5. 卵を割りほぐして、入れ、練り混ぜる。
▷ごまクッキー (黒ごま 1T 白ごま 1T)	6. バニラオイルを数滴振り入れる。 7. (1)を2回に分けて入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
▷くるみクッキー くるみ 50g (細かく刻む)	8. 好みの口金をつけた絞り出しの袋に(7)を移し入れる。
▷レーズンクッキー レーズン 50g (粗く刻む)	9. オーブンシートを敷いた天板に絞って行く。 10. 160℃~170℃に予熱していたオーブンで約20分焼く。
▷コーヒークッキー 粉末のコーヒー 2T	
	*ココア、コーヒーを入れる場合は、粉に混ぜてふるっておく。 *ごま、くるみ、レーズンを入れる場合は、(6)で入れ混ぜる。



チーズクッキー

チーズクッキー

材 料	作 り 方
<p>A</p> <p>薄力粉 200g</p> <p>ベーキングパウダー 1t</p> <p>塩 少々</p> <p>パルメジャーノ レッキー) 70g~80g</p> <p>砂糖 40g</p> <p>卵 (S玉) 1個</p> <p>バター(無塩) 100g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 粉、ベーキングパウダー、塩は、合わせてふるっておく。 2. バターは、キューブ状に刻み(小さめに)冷蔵庫で冷やしておく。 3. ボウルに(1)とパルメジャーノレッキー)を入れ、混ぜ合わせる。 4. 刻んだバターを入れ、バターを粉にもみ込み、ホロホロの状態にする。 (フードプロセッサーで撹拌してもOK!) 5. 砂糖を加え、混ぜ合わせる。 6. 粉の真ん中にくぼみを作り、割りほぐした卵を入れ、混ぜ、ひとかたまりにする。 7. 台の上に(6)を取り出す。 (先に打ち粉をしておく) 8. 手で軽く押して伸ばし、カードで半分に切り重ねる。 9. この作業を4~5回繰り返す。 10. 麺棒で4~5mm厚さに伸ばす。 11. チーズ切り、カードなどで、長方形(小さめの)に切る。 12. オーブンシートを敷いた天板に並べる。 13. 160°C~170°Cに予熱したオーブンを20分くらい焼く。