



Raisin Cookie Sandwich Menu



レーズンサンドクッキー

レーズンサンド クッキー

材 料	作 り 方
(12個分) ~サブレ生地~ バター(無塩) 100g 粉 糖 60g 卵(全卵) 20g 薄力粉 150g アモンドフードル 40g	1. 薄力粉は.ふるっておく。 2. ボウルにバターを入れ.泡立器で練り混ぜる。 3. 粉糖を2~3回に分けて加え.混ぜる。 4. 卵を加え混ぜる。 5. アモンドフードルを加え混ぜるから薄力粉を加え.混ぜ合わせる。
~ラムレーズン~ レーズン 120g (オイルコーティングしていないもの) 砂糖 40g 水 100ml ラム酒 2T	6. ポリ袋に入れ.冷蔵庫で寝かせる。 (急ぐ場合は.冷凍庫に40分くらい入れておく) 7. 麺棒で24cm四方に伸ばす。 縦に6等分(4cm長さ),横に4等分(6cm長さ)に長方形(4cm×6cm)のサブレ生地を作る。 8. オーブシートを敷いた天板に並べる。 9. 170℃に予熱したオーブンに入れ.160℃.20分くらい焼く。(焼き色が強い場合.途中で150℃に下げる)
~バタークリーム~ バター 110g ホワイトチョコ 80g ラム酒 2t (ホワイトラム1t) (ダークラム1t)	10. <ラムレーズン>前もって作っておくと良い。 砂糖と水を小鍋に入れ.加熱し.砂糖が溶けたら火を止め.ラム酒とレーズンを入れる。 11. <バタークリーム> ① バターをボウルに入れて練る。 ② ホワイトチョコは.湯煎で溶かし.冷ましておく。 ③ バターに冷ましたホワイトチョコと.ラム酒を加え.混ぜ合わせる。冷蔵庫でサンドしやすくなるまで冷やしておく。
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content;"> 出来上がった レーズンサンドは. 冷蔵庫で冷やして おく。 冷凍も可能 </div>	12. サブレの内側にラムレーズンのシロップを塗り バタークリームをのせ.上にラムレーズンを並べる。 (絞り袋に入れ.絞り出す方法もある) 上にサブレをのせて.はみ出したバタークリームを パレットナイフなどで.きれいに整える。