

絞り出しクッキー

調理時間
10~15分
(焼き時間を除く)

絞り袋もポリ袋で！好みの形に絞っても楽しい、懐かしい味わいのシンブルクッキーです。

材料 (約20個分)

薄力粉	100g
きび砂糖	50g
A ベーキングパウダー	
	小さじ¼ (1g)
塩	ひとつまみ
バター	30g
B 卵白	1個分
牛乳	30g

(下準備)

- バターは溶かしバターにする (P.11 参照)。
- 卵白、牛乳は室温に戻す。
- 天板にオープン用シートを敷く。
- オープンを180°Cに温める。

作り方

- 1 ポリ袋にAを入れる。袋の口をねじってきっちり閉じ、全体が混ざるようによく振る。
- 2 しっかり混ぜ合わせたBを加え、袋の口をねじってきっちり閉じ、振り混ぜて全体をなじませる。
- 3 袋の中の空気を抜いて口をねじってきっちり閉じ、全体がなめらかになるまで袋の外側からも混ぜる。
- 4 袋の角をハサミで切り、生地を天板の上に直径4cmくらいのリング状に絞る (a)。
- 5 180°Cのオーブンで10~12分焼く。

保存期間：密閉容器に入れて常温で**5~6日**

ポイント

リング状に絞り出すのが難しい場合は、棒状やアーチ状に絞り出しましょう。



スノーボール

調理時間
10~15分
(焼き時間を除く)

さくさく&ほろほろな食感が人気のスノーボールクッキー。実は簡単にホームメイドできるんです。

材料 (16個分)

薄力粉	70g
アーモンドパウダー	30g
A きび砂糖	35g
塩	ひとつまみ
バター	50g
粉砂糖	適量

(下準備)

- バターは溶かしバターにする (P.11 参照)。
- 天板にオープン用シートを敷く。
- オープンを170°Cに温める。

作り方

- 1 ポリ袋にAを入れる。袋の口をねじってきっちり閉じ、全体が混ざるようによく振る。
- 2 バターを加え、袋の口をねじってきっちり閉じ、振り混ぜて全体をなじませる。さらに、袋の外側から生地をもみ混ぜながらひとつにまとめる。
- 3 袋を切り開き、生地を16等分する。手で丸め、天板に並べる。
- 4 170°Cのオーブンで13~15分焼く。別のポリ袋に粉砂糖、粗熱がとれたスノーボールを入れる。袋の口をねじってきっちり閉じ、振って全体にまぶす (a)。

保存期間：密閉容器に入れて常温で**5~6日**

ポイント

仕上げの粉砂糖は溶けにくいタイプ、ノンウェットタイプを使うと白いパウダー状態が続きます。

