

Le Soleil

×



生活

夏やすみとくべつへん

おいしいクッキーのつくりかた

バニラクッキーが約20枚つくれる材料を揃えよう！

牛乳

16g



常温に出しておく

バター

160g



常温に出しておく



指で押して簡単につぶせる  
くらい柔らかくしてから使う

粉砂糖

80g



薄力粉

200g



バニラ  
エッセンス

少々



アーモンド  
パウダー

50g



① 常温に出して柔らかくなったバターをホイッパーでほぐすします。



② 粉砂糖とバニラエッセンスを入れてよく混ぜます。



③ 常温に出しておいた牛乳を少しずつ入れます。  
※ 3回くらいに分けて入れると混ぜやすいです！  
※ 冷たい牛乳を入れてしまうとバターが固まってきて混ぜにくいので注意！



オーブンを予熱しておいてね！



④アーモンドパウダー、小麦粉を入れて混ぜる。  
(最初はそっと混ぜないと飛び散るので気を付けてね！)



この時によ〜く混ぜると  
さっくり軽いクッキーに。  
混ぜるのを少しにすると  
しっかりとした固めのクッ  
キーができるので試して  
みてね！

どっちがすきかな？

薄力粉を入れて混ぜる。

⑤ラップに包み冷蔵庫で  
約30～60分やすませる。



少し固くなったらOK

⑥ めん棒で1cm～1.5cmにのばす。  
 ※めん棒がなくてもラップの芯でもOK！



⑦ 好きな形に抜く。(おうちに抜型がなければ丸めて、1cmくらいの厚みに押さえてもOK！)



⑧ 鉄板にのせて170℃のオーブンで25～30分ほど焼いたら出来上がり！



オーブンの種類や伸ばした生地  
 の厚みによって焼き時間が変わるよ！

いちど出して白っぽければ  
 美味しそうな色になるまで焼いてね！

とても熱いのでヤケドに注意してね！

とっても美味しそうだね！



教材づくりをサポートして下さった「パティスリー ル・ソレイユ」さまは、鶴川団地にある洋菓子店。  
可愛くて綺麗な店内には、たくさんの種類のケーキや焼き菓子が勢揃いです！

注文時に、  
「500円以上のお会計」&  
「ゼルビ屋のページを提示」で  
クッキーをプレゼント中！

