

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！

