

おかし教室

十二月になると、街のあちろちろにツリーのちしめす。

木やイルミネーションが美しく輝きます。忙しさの中にも楽しい出来事があふるっておく。

〈作り方〉

たくさんあるこの月。時問のある時に早めに手作りクッキーを焼いて、ぬくもりのあるすてきなクリスマスを迎えませ

①ボウルに室温に戻したバターを入れ、粉糖を2回に分けて加え、泡立て器ですり混ぜる。

②卵を3回に分けて加

③②の生地を2分の1に分け、A、Bをお

の加え、ゴムベラで切るように混ぜ、そぼろ状にして②写真①、その後さらに混ぜ、全体がまとまるまで混ぜる。

④それぞれを薄くしてラップに包み、冷蔵庫で約1時間（冷凍庫なら約15分）休ませる。

⑤別に手粉（強力粉）を用い、めん棒で4〜5ミ厚にのして、好みの抜き型で抜く②写真②。

⑥オーブンペーパーを敷いた天板にのせて180度で15〜20分、きつね色になるまで焼く。

⑦アイシングを作る。

ボウルに粉糖、卵白を混ぜる。色粉を加え、好みの色にする。

⑧3ミリの丸口金を付けた絞り袋にアイシングを入れ、線描きをする。乾かないうちにアラザンなどをつけて仕上げる。

⑨材料②直径4センチ大の型約40枚分

バター（食塩不使用のもの）100g

粉糖（または上白糖）100g

卵 AⅡプレーン生地 薄力粉 100g

シンジャーパウダー少々 BⅡココア生地 薄力粉 90g

ココア 10g

シンジャーパウダー少々（アイシング）

粉糖 200g

卵白 25〜30g

色粉 赤・黄・緑

アラザン、ケーキドコレなど

適宜

調理時間1時間30分、1枚66キロロ

柴川 日出子

（新潟調理師専門学校講師）



クリスマスのためのジンジャークッキー

