



AIKOKU

クッキー

【 材 料 】

【 配 合 量 】

| | |
|------------------|--------|
| 薄力小麦粉 | 200g |
| アイコクベーキングパウダー | 6g |
| バター又はマーガリン（有塩も可） | 100g |
| 砂糖 | 70～80g |
| 卵（Mサイズ1個） | 50g |
| バニラ香料及びレモンのおろした物 | 適量 |

＜作り方＞

- (1) 粉、ベーキングパウダーを2～3回篩にかけておく。
- (2) バター又はマーガリンをボールにとり、泡立て器で白っぽくなるまで練り、砂糖を加え更に練る。
- (3) 全体的にもったりしてきたら、卵を加えて滑らかになるまでよく練る。
- (4) (1) 及び香料を加えて、木ベラで良く混ぜ合わせる。
- (5) 出来るだけ少量の手粉（強力粉）で、棒状に成型してラップにくるみ、冷蔵庫で40～60分生地を休ませた後、小さく切って天板にのせて焼く。
- (6) オーブンは170～180℃で10～13分位焼く。
(ラップにくるんで冷凍庫に保存しておけば、いつでも取り出して焼き立てのクッキーが楽しめます。)

株式会社アイコク

Copyright (C) Aikoku Corporation. All Rights Reserved.