

材料	
バター	55g
砂糖	110g
卵	1個
薄力粉	225g
ベーキングパウダー	小さじ1



放課後！調理実習 ‘2016 型抜きクッキー’



① *下準備*	② *生地作り方*	③ *型を抜く*	④ *焼く*	⑤ *デコレーション*
<ul style="list-style-type: none"> バターは、室温にもどしておく。 砂糖は、ふるい、だまを除いておく。 卵は、室温にもどしておく。 薄力粉は、ベーキングパウダーと合わせ2～3回ふるっておく。(A) 天板にクッキングシートをしいておく。 型を抜く前にオーブンに予熱をいれておく。(170～180℃) 	<ol style="list-style-type: none"> 室温で柔らかくしたバターをボウルに入れ、泡だて器でバターのかたまりをほぐしてから、クリーム状に練る。 砂糖をバターに少しずつ加えて混ぜ合わせる。(その都度、空気を含ませるように泡立て、きめ細かく、もったりするまで混ぜる。) 卵は、よくときほぐし2に少量ずつ加え、加えるたびに泡だて器でよく混ぜ合わせる。 ふるった粉(A)を2～3回に分けて、ふるいながら3に加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜる。 生地をひとつにまとめラップで包み冷蔵庫で30分くらいねかせてなじませる。 	<ol style="list-style-type: none"> 生地がつかないように台やのし棒に打ち粉をふる。※ 生地を台の上へのせ、のし棒を上から押しつけながら上下にのばす。 生地が少し柔らかくなってきたら、のし棒を四方に転がしながら、3～4mmの厚さにのばす。ベタつくときは冷蔵庫で冷やす。 抜き型に打ち粉をつけ、生地を抜き、クッキングシートを敷いた天板に並べる。 <p>※ 打ち粉は、分量外</p>	<ol style="list-style-type: none"> 予熱(170～180℃)が完了したオーブンに入れ、10～15分焼く。ほんのり色づいたら、オーブンから取り出す。 焼き上がったクッキーを金網の上へのせ、冷ます。 	<p>◎クッキーが冷めたらデコペンを使って飾りつけます。</p> <p>《デコペンの使い方》</p> <ul style="list-style-type: none"> マグカップに大体 40～50℃ぐらいのお湯を入れる。温度が高すぎると固まらなくなり、低すぎるとなかなか溶けないので要注意。 デコペンを上向きに入れ柔らかくする。中のチョコレートが溶けたら、先端をはさみでカットする。 



基本のクッキー生地にココアを混ぜて、色付けした生地を作ることができます。