

型抜きクッキー

<材料>

薄力粉 200 グラム
無塩バター 100 グラム
砂糖 80 グラム
卵 1/2 個
バニラエッセンス 適量



<作り方>

- 1 常温に戻したバターと砂糖をハンドミキサーで白くふんわりするまで混ぜる
- 2 溶いた卵を少量づつを数回に分け1へ入れその都度よく混ぜる。バニラエッセンスも加えます
- 3 薄力粉をふるい入れさっくりと混ぜる (1度に入れてOK)
- 4 ポロポロしている生地を手でひとかたまりにする
- 5 まとめた生地をラップに包み冷蔵庫で30分以上ねかせる
- 6 めん棒で5mm位の厚さに伸ばし型を抜く
- 7 オーブンを180°Cで余熱。余熱完了後180°Cで15分焼く



1



2



必ずバターと卵は常温に戻しておく

バター(油)と卵(水分)は分離しやすいので少量づつ加える



3



4



5



CHECK

分離せずに上手く混ぜたら
このようにボールを
逆さにしてもダレてこない

生地を休ませる事で仕上がりの風味が全然違います! とっても大事な工程です

型抜きクッキー

<材料>

薄力粉 200 グラム
無塩バター 100 グラム
砂糖 80 グラム
卵 1/2 個
バニラエッセンス 適量



<作り方>

- 1 常温に戻したバターと砂糖をハンドミキサーで白くふんわりするまで混ぜる
- 2 溶いた卵を少量づつを数回に分け1へ入れその都度よく混ぜる。バニラエッセンスも加えます
- 3 薄力粉をふるい入れさっくりと混ぜる (1度に入れてOK)
- 4 ポロポロしている生地を手でひとかたまりにする
- 5 まとめた生地をラップに包み冷蔵庫で30分以上ねかせる
- 6 めん棒で5mm位の厚さに伸ばし型を抜く
- 7 オーブンを180°Cで予熱。予熱完了後180°Cで15分焼く



1



2



必ずバターと卵は常温に戻しておく

バター(油)と卵(水分)は分離しやすいので少量づつ加える



3



4



5



分離せずに上手く混ぜたら
このようにボールを
逆さにしてもダレてこない

生地を休ませる事で仕上げの
風味が全然違います!とっ
ても大事な工程です