

料理研究家 中村史さん監修レシピ

にがおえクッキー



※出来上がり例

作り方



① 「雪印北海道バター 食塩不使用」とショートニングをクリーム状にして、グラニュー糖を加えて混ぜる。



② ①にバニラオイルを入れる。



③ 薄力粉をふるい入れて、生地がしっとりしてくるまで混ぜ合わせる。



④ ③をビニール袋に入れひとまとめにし、冷蔵庫で30分位ほど休ませる。



⑤ ④の生地を60g取り出してココアを加えて茶色に染める。



⑥ 強力粉をふった台に取りだし、めん棒で5mm厚さにのばし直径5cmの卵型又は丸型を軽く押しつぶして楕円型にして抜き、天板にのせる。

※1 のばす時に高さがそろった2つの添え木を置くことと平らにのばせます。
※2 丸形を軽く押しつぶすと楕円型に抜けます。



⑦ 茶色に色づけた生地で目や髪の毛などを作り、⑥の抜いたクッキーにのせる。ざるに押しつけて髪の毛を作るのもよい。



⑧ 箸やスプーンなどで口やほほをへこまして表情を作り160～170℃のオーブンで約15分焼いて出来上がり♪

材料

約18枚分

クッキー

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 80g
- ・ショートニング……………30g
- ・グラニュー糖……………60g
- ・バニラオイル……………少々
- ・薄力粉 ……200g

仕上げ

- ・ココア ……6g(小さじ2)

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

