

お家で作れる

# かんたん!アイシングクッキー

材料(40枚分)

|     |           |            |
|-----|-----------|------------|
| バター | .....     | 120g       |
| 砂糖  | .....     | 80g        |
| 卵黄  | .....     | 20g        |
| A   | 薄力粉       | ..... 100g |
|     | 強力粉       | ..... 100g |
|     | ベーキングパウダー | ..... 1g   |
|     | 打ち粉(強力粉)  | ..... 適量   |

準備すること

- ★ バターは常温にもどして柔らかくする。
- ★ 卵黄は常温にもどす。
- ★ 粉糖はふるう。
- ★ Aは合わせてふるう。
- ★ 天板にオーブンペーパーを敷く。
- ★ オーブンは140℃に予熱する。

## —作り方—

1. ボウルにバターを入れ、泡立て器で軽く混ぜ、均一な柔らかさにする。
2. 粉糖を一度に加え、ボウルを回しながら周りから中央に集めるようにすりませる。
3. 卵黄を一度に加え、均一に混ぜる。※クリーム状でつやのある状態がベスト。
3. ボウルにAを一度に加え、ゴムべうで数か所切るようにして混ぜ、ボウルを回しながら、ゴムべうを底から大きく返して混ぜる。
4. 切るように混ぜ、返しながら混ぜるを繰り返し、9割程度混ぜる。  
★残りの1割は、麺棒でのばしているうちに混ぜるので、ここではまともになくてもOK
5. ラップを広げて④の生地をのせて上にもラップをかけて生地を挟む。  
最初は麺棒を転がさずに、押し広げながら薄くのばす。
6. ある程度広がったら、麺棒を中央から端に向かって転がして5mmの厚さに均一にのばす。
7. ラップに挟んだまま半分に切って重ね冷蔵庫で1時間休ませる。
8. 台に打ち粉をし、⑦のラップをのばし置き、型を当てて手のひらで押して抜く。  
型から押し出してはずし、天板に間隔を空けて並べる。
9. オーブンに入れ170℃にして約15～20分焼く。こんがり焼き色がついたら網にのせて冷ます。

## アイシングをつくる

### 材料

|          |       |        |
|----------|-------|--------|
| メレンゲパウダー | ..... | 大さじ1   |
| 粉糖       | ..... | 150g   |
| 水        | ..... | 20～22g |

1. ボウルにメレンゲパウダーと粉糖を  
合わせてふるい、水を加える。
2. ヘラで粉っぽさがなくなり、つやが出る  
まで丁寧に混ぜ合わせる。

※ 用途によって推奨される固さがあります。  
用途に合わせて固さを調整しましょう。  
後は、食紅で色をつけてアイシングのできあがり。