

自分で作る クリスマス型抜きクッキー（約20枚分）

◎セット内容

原料	 クッキー粉 100g	 粉糖(アイシング用) 50g	 ココアパウダー 10g	 フリーズドライいちご 1g	
付属品	 抜き型 約6.5cm	 抜き型 約6cm	 抜き型 約6cm	 絞り用三角紙 3枚	 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 10枚

◎用意する材料

食塩不使用バター 50g
（有塩バターを使うと少し塩味が増します。）
砂糖（生地用） 30g
牛乳 15ml（大さじ1）
水 5ml（小さじ1）

◎使用する道具

オーブン
ボウル（大1個、小3個）
ゴムベラ
めん棒（生地を伸ばす棒）
オーブン用シート

◎はじめる前に

- 用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。
- バターを室温で柔らかくしておきます。
- フリーズドライいちごをアルミ袋の上から、指でつぶして粉状にしておきます。
- 抜き型は洗って水気を取っておきます。

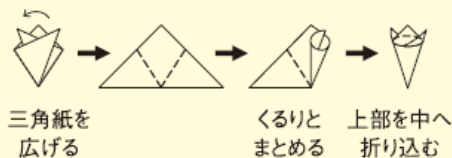
◎つくり方

【クッキーをつくります】

- ① ボウル（大）にバターを入れ、クリーム状になるまでゴムベラで練り、砂糖を加えてすり混ぜます。牛乳を加えて混ぜ、さらにクッキー粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
●クッキー粉の品質保持剤の袋が入らないようにご注意ください。
- ② 手でこねてひとまとめにした後、2等分し、ひとつをラップに移しておきます。ボウルに残した生地にココアパウダーの半量を加えて均一になるまで手でこねてひとまとめにします。（残りのココアパウダーはアイシングに使用します）
- ③ それぞれの生地をラップにはさみ、めん棒で3～5mmの厚さに均一に伸ばします。ラップではさんだまま冷蔵庫に入れ、型抜きができる固さになるまで冷やします。（目安30分）
- ④ オーブンから天板を取り出し、予熱として170℃に温めはじめます。取り出した天板にオーブン用シートを敷きます。
- ⑤ 冷蔵庫からプレーン生地とココア生地を取り出しラップをはずして抜き型で抜き、天板に間隔を空けて並べます。
柔らかく抜きにくいとき：冷蔵庫で再度冷やします。
固くて抜き型が入りにくいとき：室温に少しおきます。
- ⑥ 170℃のオーブンで10～12分焼きます。
クッキー生地のまわりにうすすら焼き色がついたら焼きあがりです。
●オーブンの機種やクッキー生地の厚みにより、焼き時間は多少異なります。
- ⑦ 焼きあがったら網などにのせて冷まします。

【デコレーションします】

- ① 絞り袋をつくります。



- ② ボウル（小）に粉糖を入れ水を加えてスプーンでよく混ぜて練り、3等分します。
固さの目安：スプーンで持ち上げた時に、アイシングの先が少し倒れるくらい。
固い場合は分量外の水を数滴加えて調整してください。

白色アイシング：
1/3量をそのまま使います。
ココアアイシング：
1/3量と残りのココアパウダーを混ぜます。
いちごアイシング：
1/3量と粉状のフリーズドライいちごを混ぜます。

- ③ アイシングを絞り袋にそれぞれ入れ、先をハサミでカットし、冷めたクッキーにデコレーションします。完全に固まるまで乾かします。

●お早めにお召し上がりください。