

★アイシングクッキー

材料

- ・バターor マーガリン…50g
- ・砂糖…35g
- ・卵小さめ…1 個
- ・小麦粉…180g
- ・バニラエッセンス…少々
- ・アイシング…適量



調理器具

- ・泡立て器
- ・ゴムベラ
- ・クッキーの型
- ・麺棒
- ・オーブンシート
- ・天板

作り方



1 最初にバターは常温に戻し、小麦粉はふるっておく。



3 そこに砂糖を加えて混ぜ、よく混ぜたら卵を割り入れてよく混ぜる。バニラエッセンスを入れる。



4 小麦粉を 2、3 回に分けて加え、ダマにならないようゴムベラなどでさっくり混ぜる。ひとつにまとまれば OK。



5 この辺でオーブンを 180°C に予熱しておく。

6 麺棒で暑さ 5 ミリ程度に伸ばし、好きな形に型抜きする。



7 オーブンシートをひいた天板に少し間隔を空けて並べ、180°Cに予熱したオーブンで 20 分焼く。



8 焼き加減はオーブンにより異なるので、15 分過ぎたあたりから様子を見る。



9 うっすら焦げ目が付いたらオーブンから取り出す。



10 冷ましたクッキーにアイシングして完成！