

人気献立レシピ

星型クッキー



【材料】

・薄力粉	90g
・砂糖	25g
・サラダ油	30g
・粉糖	好みで

【作り方】

- ①粉糖以外の材料を混ぜます。オーブンを170℃に予熱し始めてください。
- ②粉っぽさがなくなり粘土のような感触になったら薄くして星型で型抜きをします。
- ③170℃に熱したオーブンで13分程度焼きます。出来立てはもろいので十分冷ましてから触るようにしてください。好みで粉糖をかけます。これで出来上がりです!!

【ポイント】

- ◆時間がある時は冷蔵庫などで生地を冷やした後、型抜きをしてください。
- ◆生地は非常にもろいので星型にうまく型抜きできない場合があります。そんな時は型抜きの内側にサラダ油を薄く塗って、生地に軽く押し付けるように型をつけてください。その後ヘラでこそぐように星型をすくい取り、オーブンプレートにヘラごと型取った生地を持って行くと上手にできますよ。

