

クリスマスツリーに飾って楽しんでね★ ジンジャーマンクッキー



食物調理科 3年
藤井 乃愛さん・渡邊 志乃さん

今月の
津山産食材
小麦・
ショウガ



津山東高校 地産地消 vol.8 レシピ



固秘書広報室 ☎32-2029

おうち時間を有効に活用し、手作りのクッキーで楽しいクリスマスを迎えませんか。ショウガパウダーは、好みの量で調節し、苦手な人は入れなくても大丈夫です。アラザンやチョコレートなどものせて、楽しくデコレーションしてください。

【材料】(小さいもので20個程度) ★クッキー 〈小麦粉…100g、ベーキングパウダー…1g、ショウガパウダー…1g、砂糖…40g、バター…60g、卵黄…1個分〉 ★アイシング 〈卵白…15~20g、粉砂糖…100g、色粉…少々〉

【作り方】★クッキー①小麦粉・ベーキングパウダー・ショウガパウダーを一緒にふるう②バターを1~2cm角に切る③フードプロセッサーに卵黄以外の材料を入れ、バターが細かくパン粉状になるまでかき混ぜ、卵黄を加えて少しかき混ぜる④生地をひとまとめにラップに包み、冷蔵庫で30分間寝かせる⑤打ち粉(分量外)をして、生地を7mm程度の厚さに伸ばし、好みの型で抜く⑥170度に熱したオーブンで10~15分焼く ★アイシング①卵白と粉砂糖をよく混ぜて好みの色に着色し、絞り袋に入れて模様を描く。(調理時間：60分)

【イラスト・レシピ作成：津山東高校】