



クッキーはどうやって作るの

ねりあわせて、形を作って、焼く

クッキーを作るための材料は、小麦粉、バター、砂糖、卵、それにバニラエッセンスです。これらの材料を全部混ぜて、よくねりあわせませす。そして、少しおいておき、「たね」とよばれるものを作ります。次に、このたねをうすくのばして、型でぬいたり、ふくろにつめてしぼり出したりして、クッキーの形にしていきます。そして、それを鉄板に並べて、オーブンで焼くと、クッキーのでき上がりです。

ちがったクッキーの味

小麦粉に、でん粉を入れたり、ドライフルーツを入れたりすると、また、ちがったクッキーが味わえます。そのほかには、コーヒーの粉やココアの粉を入れたりなど、いろいろな作り方があります。（監修・青木 国夫）

クッキーの作り方

バターをやわらかくなるまでねる。



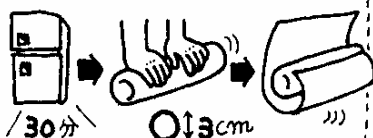
卵をとき、2・3回にわけて入れる。



小麦粉を入れて混ぜる。ふきんの上を広げる。

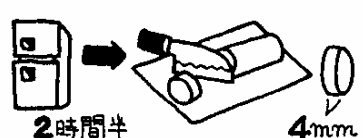


冷蔵庫で30分冷やし、まな板の上でころがして棒にする。



半紙につつむ。

そのまま2時間半冷やし、とり出して紙をはずし、4mmの厚さに切る。



うら表にグラニュー糖をつけ、160のオーブンで15分焼く。

