

いちごクッキー

【材料】いちごクッキー10個分

- 無塩バター：50g
 - 粉糖：40g
 - 卵：20g
 - 薄力粉：80g
 - いちごパウダー：25g
 - いちごリキュール：適量
-
- 無塩バター
 - 砂糖：100g
 - バター：100g
 - バニラオイル：少量
 - 薄力粉：225g
 - 食紅：適量



【作り方】

- ① 室温に戻したバターをクリーム状になるように練り、粉糖を加え混ぜる。
- ② 溶きほぐした卵を少しずつ加え、その都度ホイッパーでよく混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉といちごパウダーを加え、ゴムベラで切るように混ぜる。ポロポロになってきたら生地をボウルに擦り付けるようにしてまとめる。
- ④ 生地がまとまったらラップに包み冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤ 寝かせた生地を厚さ3mmに伸ばす。⇒冷やす
- ⑥ ハート型を抜き、別に作った笹型のクッキー（抹茶味）とあわせ、いちごの形をつくる。
- ⑦ シルパン（クッキングシート）に並べる。
- ⑧ 160℃に予熱したオーブンで10分～15分焼成。
- ⑨ 焼きあがったら完全に冷ます。
- ⑩ ジャムを挟んで完成

いちごジャム

【材料】

- いちご：300g
- グラニュー糖：60g
- レモン汁：大さじ1

【作り方】

- ① 鍋にいちごとグラニュー糖を入れ加熱する。
- ② 煮立ってきたらレモン汁を加え、あくを取りながら煮詰める。（冷まして硬さを見ながら煮詰めて硬さを調整する）