

# 久喜高校 <sup>ツァオメイ</sup>【草莓クッキー】レシピ

## 【材料】

### クッキー(白)

- いちご：2粒(20g弱)
- ☆グラニュー糖：3g
- 薄力粉：200g
- グラニュー糖：60g
- 無塩バター120g

### クッキー(ピンク)

- いちご：7~8粒(80g程度)
- ☆グラニュー糖：10g
- 薄力粉：100g
- グラニュー糖：30g
- 無塩バター：60g
- いちごパウダー：適量



## 【作り方】

- ① ボウルにいちごを入れて、フォークで潰す。
- ② ☆グラニュー糖を加えて混ぜ、レンジで水分が飛ぶまで加熱し、粗熱をとる。
- ③ ボウルに室温に戻したバターを入れて、ゴムベラでクリーム状になるまで練る。
- ④ グラニュー糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤ ②を加えて混ぜる。
- ⑥ 薄力粉をふるいながら加え、切るように混ぜる。ピンク色の生地は、いちごパウダーで色味を調整する。
- ⑦ 生地がそばろ状になってきたら、生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。(生地がまとまりにくい場合は、薄力粉の量を調整する。)
- ⑧ ピンクの生地を鼻・耳・目の分量を分けて、円柱状に伸ばす。鼻は三角型、耳は丸型、目は楕円型に整えた状態でラップに包んで冷蔵庫で固める。
- ⑨ 白色の生地も円柱状に伸ばし、円を1/3程度切り分ける。真ん中部分を組み立てに利用する。
- ⑩ ⑨で切った下あご部分に完全に固めた三角形の鼻を埋め込み、その上に白色の生地で三角形をつくる。
- ⑪ ⑩の三角形に、もたれかけるように目の生地をのせる。
- ⑫ 残っている白色の生地を使って目の周りを足して平らをつくり、⑨で切っておいた上部分をのせて全体を転がし、丸く整える。
- ⑬ 耳用の生地をのせてラップで包み、冷蔵庫で固める。
- ⑭ 包丁で5mm程度の厚さにカットし、アルミホイルを敷いた天板に並べる。
- ⑮ 170℃に予熱したガスオーブンを150℃に下げて、14分から15分焼き、粗熱が取れたら完成。