

## 庄和高校 【庄和の宝物】レシピ

### 羽子板・ハートクッキー

#### 【材料】

- バター：100g
- グラニュー：80g
- 米粉：200g
- 卵：1個

#### 【作り方】

準備：バターを常温に戻しておく

- ① ボールにバターと砂糖を入れてホイッパーで白っぽくなるまでよく混ぜる
- ② 卵を入れてよく混ぜる。(3回くらいに分けて)
- ③ 米粉をふるいながら入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④ ひとまとめにして、厚さ5mmくらいに伸ばす。
- ⑤ ラップで包み、冷蔵庫で30分寝かす。
- ⑥ 羽子板の型を抜く。
- ⑦ 160℃で15分焼く。
- ⑧ 冷まして、アイシングを行う。



### 麦わら帽子クッキー

#### 【材料】

- バター：120g
- グラニュー糖：80g
- 薄力粉：150g
- 大豆粉：50g
- 卵黄：1個

#### 【作り方】

準備：バターを常温に戻しておく

- ① ボールにバターと砂糖を入れてホイッパーで白っぽくなるまでよく混ぜる
- ② 卵を入れてよく混ぜる。(3回くらいに分けて)
- ③ 薄力粉をふるいながら入れ、大豆粉も入れゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④ ひとまとめにして、厚さ5mmくらいに伸ばすし、ラップで包み冷蔵庫で30分寝かす。
- ⑤ 羽子板の型を抜く。
- ⑥ 180℃で15分焼く。
- ⑦ 冷まして、アイシングを行う。

## アイシング

### 【材料】

- 粉砂糖：400g
- 卵白：2個分（30g）

### 【色】

- 羽子板：赤・緑・白・黒
- 麦わら帽子：赤・黄色
- ハート：紫 緑

※ハートのクッキーは、ホワイトチョコでコーティングする。