



December Ginger Cookie

材料(7×6のジンジャーマン型約12個分)

- ・ブラウンシュガー…45g
- ・無塩バター…65g
- ・薄力粉…120g
- ・アーモンドパウダー…30g
- ・シナモンパウダー……小さじ1と1/2
- ・しょうがのしぼり汁……小さじ1/2
- ・強力粉(打ち粉用)
- ・卵黄…1個
- ・アイシング※

必要道具

- ・はかり ・ゴムベラ ・めん棒
- ・粉ふるい ・ラップ ・ボウル
- ・クッキー型 ・アルミトレー
- ・クッキングシート ・ケーキクーラー

アイシング材料

- ・粉糖…100g
- ・卵白…15g
- ・レモン汁…2.5g
- ・粉糖(固め用)…適量

必要道具

- ・ふるい(代用ザル) ・ボウル ・泡だて器
- ・絞り袋 ・ヘラ ・楊枝

準備

- ・薄力粉、アーモンドパウダー、シナモンパウダーは合わせてふるっておく
- ・バターは常温に戻しておく

作り方

1. 卵黄とブラウンシュガーを合わせてよく混ぜる。
2. ボウルにバターを入れて柔らかくほぐしたら、1の卵液を数回に分けて入れ、その都度混ぜ合わせる。さらにしょうが汁を加えて、生地になじむまで混ぜ合わせる。
3. 薄力粉、アーモンドパウダー、シナモンパウダーを加えてゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
4. ひとまとめにしてラップでくるみ、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
5. 台にラップを広げて生地を乗せ、ラップをかぶせる。上からめん棒で3mm程度の厚さになるように伸ばす。オーブンを180度に温めておく。
6. クッキー型で生地をくりぬいたらクッキングシートの天板の上に並べる。
7. 180度のオーブンで12分ほど焼く。網の上で完全に冷ます。

作り方

1. ボウルに卵白を入れて、泡立て器で軽くほぐす
2. 粉糖をふるい入れ、泡立て器でツヤが出るまで、よく混ぜ合わせる
3. レモン汁を少しずつ入れて混ぜ合わせ、泡立て器を持ち上げて、ゆっくりと落ちるくらいの固さになるまで、よく混ぜ合わせる。
4. 粉糖を入れて少し固めにする。
5. コルネに入れ、クッキーやビスケットなどにお好みでデコレーションする。