



こいのぼりクッキー

* 材料 * 15~20枚分

有塩バター(常温にもどす).....50g
砂糖.....30g
卵.....25g(1/2個)
薄力粉.....100g
煎茶葉(すり鉢で粉状にする).....小さじ1
ココアパウダー.....小さじ1

* 作り方 *

①ボウルにバターと砂糖を入れ、スプーンで混ぜてやわらかくする。卵を溶きほぐし3回に分けて加え、泡立て器で混ぜる。

②薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。粉気がなくなったら3等分し、1つには茶葉、1つにはココアパウダーを混ぜ、残りはプレーンのままにする。それぞれひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



③まな板に打ち粉をし、麺棒でそれぞれの生地を5mm厚さに伸ばし、2.5×5cmの長方形にカットする。片方の端を三角に切り落として尾に見立てる。胴体にフォークをさして3箇所模様をつける。



④切り落とした部分を丸めてつぶし、大きい円形と小さい円形をつくる。胴体の生地の色とは異なる2色の円形生地を選び、大きい円の上に小さい円を重ねて目に見立てる。



⑤オーブンシートを敷いたオーブンプレートに並べ、170度に予熱したオーブンで20~25分焼く。

