

No.12 「枝豆ときな粉のアイスボックスクッキー」
(約 75 枚分・約 570 円)



■枝豆生地

ケーキ用マーガリン……………100g

粉砂糖……………33g

卵黄……………1 個

薄力粉……………120g

枝豆粉……………50g

■きな粉生地

ケーキ用マーガリン……………100g

粉砂糖……………55g

卵黄……………1 個

薄力粉……………158g

きな粉……………12g

※どちらの生地も同様の作り方です

- 1.マーガリンを耐熱容器に入れ 30 秒ほど加熱
- 2.マーガリンをボウルに入れ泡立て器でマヨネーズ状になる様に混ぜる
- 3.粉砂糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜる
- 4.卵黄を加え混ぜる
- 5.粉類をふるって加え、ゴムベラで切るようにサックリ混ぜる
- 6.ラップに包んで 30 分程冷蔵庫で休ませる

7.2 種類の生地をそれぞれ厚さ 1 cm程のの長方形に伸ばす

8.生地を重ねて、幅が 1 cm程になる様に切り分けて、色が交互になる様に 2 本ずつ重ねて正方形の棒を作る

9.ラップに包んで 30 分程冷凍

10.切りやすくするため少し解凍して、4 mm程の厚さに切り分ける

11.クッキングシートを敷いた鉄板に並べて 170℃のオーブンで約 12 分焼く

鹿角で採れるもので美味しいものを作ろうと考えたレシピです。誰でも食べやすいようにと考えました。

卵黄のみを使ってしっとりめに、粉砂糖を使ってサックリとした軽い口当たりになる様にしてみました。

枝豆粉本来の甘さを生かした素朴で優しい味です。お茶にも合うと思います。