

プレゼントボックスクッキー

氏名:

恩田 奈央

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

お母さんに感謝を込めて作りました。いつも応援してくれ、迷惑や心配をたくさんかけてしまっていると思うのですが、あまり感謝の気持ちを伝えられていないと思ったので、感謝の気持ちをプレゼントボックスに込めるというイメージで作りました。

クリームの下にはホットケーキとチョコレートをに入れて味に変化を付けました。これを食べて喜んでくれたら嬉しいです。



| 材料 | 分量(2名分) | 作り方と調理時のポイント |
|---|---------|---|
| ●ボックスクッキー | | |
| 小麦粉 | 68g | ①常温にしたマーガリンにグラニュー糖を入れて混ぜ、卵も少しずつ入れて混ぜる。 ②ふるった小麦粉と片栗粉を入れ、ゴムベラで混ぜひとまとめにする。 生地は少し残しておく。 ③ひとまとめにした生地をのばし、型に切って160℃に予熱したオーブンで18分焼く。 焼いたら冷ましておく。 |
| 片栗粉 | 40g | |
| グラニュー糖 | 小さじ7 | |
| ケーキ用マーガリン | 32g | |
| 卵 | 20g | |
| 食紅 | 少々 | |
| ●ホットケーキミックス | | |
| ホットケーキ | 50g | ④焼いている間に、ホットケーキミックスと牛乳と卵を混ぜて焼く。 焼いたら小さく四角く切り、冷ましておく。 |
| 牛乳 | 大さじ2 | |
| 卵 | 20g | ⑤粉砂糖と牛乳を混ぜて、アイシングを作り③のクッキーを箱型にくっつける。 |
| ●アイシング | | |
| 粉砂糖 | 50g | ⑥生クリームに砂糖を入れ、泡立てる。チョコは湯煎で溶かす。 |
| 牛乳 | 少々 | |
| ●デコレーション | | |
| 生クリーム | 70g | ⑦アイシングが固まったらクッキーの箱に、④と⑥で溶かしたチョコを入れ、⑥の生クリームを入れ、切ったいちごとブルーベリーを飾る。 |
| 砂糖 | 40g | |
| チョコレート | 20g | ★POINT★ マーガリンと卵は分離しやすいから注意！ |
| いちご | 大2個 | |
| ブルーベリー | 6個 | |
| ●ピンクのクッキー | | |
| ⑧②で残した生地に食紅を混ぜてリボンの型とハート型に切り、③の焼く時と同時に焼く。焼けたら冷まし、ボックスのフタ部分にアイシングでリボンをつける。 | | |
| ⑨ハート型はフルーツをのせた後に飾る。 | | |
| ●お皿のチョコレート飾り | | |
| ⑩チョコレートを湯煎で溶かす。絞り袋に入れ、絞れる様にする。水分をしっかり拭いたお皿にチョコレートをしぼって絵柄を描く。描いたら冷まして固める。 | | |
| ★POINT★ 水分などがあるとうまくチョコレートが固まらない。 | | |