

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY132

メニュー名

ありがとうの気持ちを込めたクッキー缶



学校名/氏名

北海道名寄産業高等学校

H・F

PR文

友人にいつもありがとうという気持ちを込めクッキー缶を作りました。私はお菓子を作ることが好きで時々友人にお菓子を作っています。今回は日頃の感謝としてクッキー缶を作りました。普段は作らないような味や柄を作り、彩りなどにも気を遣って感謝の気持ちを込めたクッキーを作りました。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
卵 3個 砂糖 120g 薄力粉 290g バター 150g ココアパウダー 10g 抹茶パウダー 5g グラニュー糖 まぶす用	①天板にクッキングシートを敷いておく。 ②バターを常温にしておく。 ③バターをクリーム状にしてそこに砂糖を混ぜる。 ④卵黄を入れて混ぜ薄力粉とココアパウダーまたは抹茶パウダーを混ぜる。 ⑤切るように混ぜ棒状にし、冷凍庫で休ませる。 ⑥30分ほど休ませたら周りにグラニュー糖まぶして1cmの厚さに切る。 型抜きクッキーは生地を伸ばし型を抜く。 ⑦180℃に予熱したオーブンで15分焼く。