

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

SY1007

メニュー名

3年間ありがとう！cute icebox cookies♡



学校名/氏名

新潟県立新潟中央高等学校

M・M

PR 文

私の在籍している食物科では3年間クラス替えがありません。1年生の頃から切磋琢磨し、絆を深めてきたクラスメイトへの感謝を込めて作りました。クラスメイトの喜ぶ姿を想像しながら、可愛い見た目になるように工夫しました。ギンガムチェック柄が難しかったです。配りやすいようにラッピングしました。

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

バター 200g
 粉糖 125g
 卵黄 1個分
 塩 ひとつまみ
 アーモンドブードル 40g
 バニラオイル 数滴
 薄力粉 300g
 ココアパウダー 10g
 いちごパウダー 10g
 食紅(赤) 適量
 カラーグレー 適量
 チョコペン(赤) 1本

作り方

バターを常温に戻しておく。
 薄力粉、アーモンドブードル、ココアパウダーはふるっておく。
 バターをクリーム状になるまで混ぜ、粉砂糖と塩を加えて白っぽくふんわりとするまで混ぜる。
 卵黄を加えて混ぜ、3から4等分する。
 それぞれにふるった薄力粉とアーモンドブードル、ココアパウダーやストロベリーパウダーを加えて切るように混ぜる。
 ひとまとめにし、冷蔵庫が冷凍庫で冷やし固める。
 カットして170℃に予熱したオーブンで12分～15分焼く。